

CIRCULAR INFORMATIVA

Número:	Tirada:	Referencia:	Departamento:	Fecha:
7/85	90	AM-TF/FG-mf	SECRETARIA-TECNICA	11-FEBRERO-1985
<b>Asunto:</b> <u>ADHESION A LA C.E.E.- DOCUMENTO SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE LA FLOTA CONGELADORA.</u>				
Anexo: Copia del citado documento.				

Muy Sr.(s) nuestro(s):

Adjunto a la presente tenemos el gusto de remitirle(s) una copia del trabajo elaborado por los Servicios Técnicos de la Asociación, titulado: "DOCUMENTO DE -- TRABAJO N° 5: LA FLOTA PESQUERA CONGELADORA.- COMPOSICION, ESTRUCTURA, ACTIVIDAD, COMERCIALIZACION Y MERCADO.- PERSPECTIVAS ANTE EL INGRESO EN LA C.E.E.".

El citado documento se enmarca en la serie de trabajos que esta Asociación - viene aportando a la Administración Pesquera, con el objetivo de colaborar en la preparación de la mejor posición negociadora posible ante los países comunitarios, de cara a nuestra adhesión a la C.E.E.

Como se menciona en la Introducción de dicho Documento de Trabajo, la integración de nuestro país en la Comunidad Económica Europea va a tener implicaciones directas e importantes en todo el sector pesquero y no sólo en aquella flota que faena y depende de los caladeros comunitarios. En este sentido, el sector congelador -que no depende directamente de los caladeros comunitarios- se verá afectado por la normativa comunitaria y la Política Común de Pesca, en la que España no puede intervenir hasta la finalización del período transitorio.

La flota congeladora nacional ha logrado alcanzar una capacidad de desarrollo y pesca que sobrepasa cualquier comparación con el sector congelador de la propia C.E.E., y que se encuentra condicionada a la negociación de acuerdos con terceros países y al establecimiento de unos condicionamientos del mercado apropiados; particularidades sobre las que existe la necesidad de informar y explicar a la C.E.E. antes de que se produzca la adhesión de nuestro país.

Con este fin de que se negocie con la C.E.E., bajo el mejor conocimiento posible de la problemática sectorial, se ha elaborado el presente documento de trabajo, que ahora tenemos el gusto de remitirle(s).

Esperando que el citado documento sea de su interés, aprovechamos la ocasión para saludarle(s) atentamente.

Fdo.: ENRIQUE C. LOPEZ VEIGA  
Director-Gerente

— DOCUMENTO DE TRABAJO N° 5 —

LA FLOTA PESQUERA CONGELADORA. COMPOSICION, ESTRUCTURA  
ACTIVIDAD, COMERCIALIZACION Y MERCADO. PERSPECTIVAS  
ANTE EL INGRESO EN LA C.E.E.

Vigo, diciembre 1984

LA FLOTA PESQUERA CONGELADORA. COMPOSICION Y ESTRUCTURA  
ACTIVIDAD, COMERCIALIZACION Y MERCADO. PERSPECTIVAS  
ANTE EL INGRESO EN LA C.E.E.

1. INTRODUCCION
2. COMPOSICION Y ESTRUCTURA DE LA FLOTA CONGELADORA ESPAÑOLA
  - 2.1. Composición y características de la flota congeladora
  - 2.2. Factores que intervienen en el desarrollo de la flota congeladora
3. CALADEROS PRINCIPALES DE LA FLOTA CONGELADORA. ESPECIES COMERCIALES IMPORTANTES
  - 3.1. Breve análisis de las áreas de pesca y caladeros principales
  - 3.2. Ciclos de pesca de algunas de las principales especies que captura la flota congeladora española
4. PROBLEMATICA PRINCIPAL DE LA INTEGRACION DE LA FLOTA CONGELADORA EN LA POLITICA PESQUERA COMUNITARIA
  - 4.1. Acuerdos bilaterales de pesca para la flota congeladora
  - 4.2. Regulación de los mercados
5. PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS. PRODUCCION DE LA FLOTA
  - 5.1. Especies de interés para la flota congeladora
  - 5.2. Especies y tipos de mayor importancia comercial
  - 5.3. Nivel medio de producción de las principales especies congeladas en los últimos años
6. COMERCIALIZACION DE LA PESCA CONGELADA. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS
  - 6.1. Proceso de la comercialización de la pesca congelada
  - 6.2. Calidad de los productos congelados

6.3. Reglamentación Técnico-Sanitaria en la pesca. Normas de calidad en los productos

6.4. El papel de las Organizaciones de Productores

## 7. EL COMERCIO EXTERIOR. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

7.1. Condicionamiento del comercio exterior

7.2. Evolución de las importaciones y exportaciones

## 8. CONTROL DEL MERCADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS

8.1. Necesidad de regulación en el mercado

8.2. Competidores de la flota española

8.3. Medidas de control y regulación del mercado de los productos pesqueros congelados

8.3.1. Pasos para el óptimo control y regulación del mercado

8.3.2. Modificaciones necesarias en la normativa arancelaria española

8.3.3. Necesaria ampliación de las competencias del Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos Pesqueros y Cultivos Marinos (F.R.O.M.)

## 9. CONTINGENTACION DEL MERCADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS. CUOTAS DE MERCADO O CONSUMO EN ESPAÑA

9.1. Necesidad de fijar contingentaciones en la especies más sensibles en el mercado

9.2. Establecimiento de cuotas de consumo en las principales especies

## 10. REGULACION DEL MERCADO DURANTE EL AÑO 1985

10.1. Estudio sobre comercialización de pota y calamar congelado

10.2. Estudio sobre comercialización de merluza congelada

## 1. INTRODUCCION

A medida que se va agotando el tiempo en las negociaciones de ingreso en la Comunidad Económica Europea, crece más y más la inquietud en el sector pesquero por el camino, al parecer sin un rumbo fijo, que están tomando estas negociaciones; la Comunidad insiste en posiciones desprovistas de toda objetividad. Se habla de períodos transitorios desproporcionadamente largos, más largos que los impuestos a cualquier otro sector industrial, -- incluso más conflictivos y seguimos contemplando como los países miembros se debaten en unas conversaciones que no parecen tener objetivo fijo y elaboran unas propuestas que son, de antemano, totalmente rechazables, como -- la pretensión de excluir a España de la Política Común de Pesquerías, por un período larguísimo, que tiene bastante más de capricho que de lógico.

A continuación revisaremos los pros y los contras con que se encuentra España ante su integración en la C.E.E., en materia de pesca. En el aspecto pesquero -- como en otros muchos -- se piden a la C.E.E. muchas cosas, -- pero también se ofrecen otras muchas. La postura negociadora española hasta la fecha, que ha sido mantenida con energía, y que esperamos siga manteniéndose de esta forma, no reivindica más que un trato no discriminatorio hacia nuestra flota desde el momento del acceso; es decir, que los mecanismos restrictivos que se le apliquen a España sean los que se encuentran -- contemplados dentro de la Política Común de Pesquerías de la propia C.E.E. La validez de la postura española ha sido reconocida, y nos atraveríamos a decir que totalmente por parte de la Comisión, según se desprende del documento que la citada Comisión presentó al Consejo de Ministros recientemente, y que fue totalmente rechazado por los países miembros. Lo que sucede es que, si la C.E.E. adoptara unos criterios no discriminatorios, utilizando las normas que rigen para la conservación de los recursos dentro de la Política Común de Pesquerías, ello inmediatamente beneficiaría a nuestro -- país, porque hemos venido manteniendo unas tesis lógicas desde el principio de la negociación, como puede ser la de que no se impida a España el acceso a recursos que ningún país explota.

Conocemos ya la posición que la C.E.E. nos va a presentar, y que pueden resumirse de la siguiente manera:

- a) Ofrecerán un número de licencias similar al que veníamos disfrutando desde 1984, a pesar de que el régimen de licencias no se encuentra vigente para los países comunitarios: lo que es bueno para unos, deberá ser bueno para todos. Tal y como señalaba la Comisión en su reciente documento, o se establece el régimen de licencias para todos los países, o éste no podrá ser impuesto a España, ya que se estaría violando el espíritu del Tratado de Roma.

Sin embargo, los países comunitarios pretenden, a toda costa, imponer este sistema de licencias a España, al objeto de impedir, por todos los medios, un posible desarrollo positivo de nuestra actividad pesquera, aunque este desarrollo no fuera en detrimento de ninguno de los países miembros.

- b) No se van a reconocer los derechos históricos españoles derivados del Convenio de Londres; derechos históricos que, por otro lado, forman parte de la misma Política Común de Pesca, y que se reconocen unos países a otros.
- c) España no entrará, como miembro de pleno derecho, a discutir la Política Común de Pesquerías. El propio Presidente de la Subcomisión de Pesca del Consejo de Europa, Sr. Rudolf Eijnsink, que ha estado recientemente en Vigo, ha afirmado que la integración total de España en la C.E.E. no va a producirse nunca. Ello quiere decir que se daría la paradoja de que España -el país más fuerte de la C.E.E. ampliada, en lo que a pesca se refiere- va a ser elemento pasivo en la formulación de la política pesquera que ha de regir los destinos de todos los países comunitarios, incluido el de España.

Recientemente, el "EUROFISH REPORT" de 25 de octubre, afirmaba que España quizá tuviera que esperar hasta el año 2000, para llegar a ser miembro de pleno derecho y, así, formular esta Política Común de Pesquerías.

Esto es tan descabellado e inaceptable ya por el principio en sí, que comporta el que, si se acepta esta condición -extremo que, estamos seguros, el Gobierno no lo va a aceptar- sería un error histórico de una magnitud tal, que pondría en peligro a todo el sector pesquero español.

Cabe preguntarse ahora, qué es lo que ofrece España, en materia de pesca, a los países europeos, porque de todos estos titulares de los periódicos, parece desprenderse el hecho de que España únicamente fuera a pedir y de que la totalidad de nuestra flota pesquera dependiera de los caladeros comunitarios.

Esta deducción es totalmente falsa. La flota que depende de los caladeros comunitarios, constituye un 10% del total de la flota pesquera española, que, con sus problemas -que todos conocemos, de año en año-, continúa desarrollando su actividad. Sin embargo, el ingreso de España en la C.E.E. no sólo va a afectar a ese 10% de la flota, sino que repercutirá en todo el sector pesquero español, ya que España tiene que conceder a la Comunidad, a cambio, las siguientes contrapartidas:

- a) Apertura de los mercados nacionales a los países comunitarios. En los últimos seis años, el desequilibrio que se ha producido entre las importaciones y exportaciones, ha sido notable; y, con esta apertura, todavía se agudizará más este problema.
- b) Aceptar la política de ordenación de mercados existentes en la C.E.E., que, si bien tiene muchos aspectos interesantes para España, no deja de ser una política de mercados que ha sido desarrollada para un sector pesquero muy distinto del español, no contemplando muchas de las particularidades propias de este último.

Corremos el grave riesgo, por tanto, de que nuestro mercado no se desarrolle de acuerdo con las necesidades nacionales, o, lo que es peor, que se nos desorganice el mercado del que disponemos actualmente.

- c) Ceder a la C.E.E. la regulación de los caladeros nacionales, hasta más allá de las 12 millas. La Política Común de Pesquerías determi

na que, de las 12 a 200 millas, las directrices para esta Política se marquen desde Bruselas; con lo cual, quedaríamos sujetos a una decisión a ser tomada entre los doce países miembros.

- d) Las negociaciones con terceros países se dejarán en manos de la propia C.E.E. Este es un aspecto que el sector pesquero español contempla con enorme recelo. Las relaciones entre el sector pesquero español y las distintas Administraciones Pesqueras que se han sucedido, han sido siempre muy cercanas; actuándose en todo momento -a pesar de que, en ocasiones, haya habido cierta independencia- con mucha armonía. Ello implica que las Administraciones españolas, incluida la presente, han sido capaces de desarrollar una política de acuerdos con terceros países muy superior a la que la propia Comunidad mantiene. Al dejar a España en manos de la C.E.E., en la negociación de estos convenios, a la hora de concretar éstos ya no se barajarían únicamente nuestros intereses, sino los intereses de España junto con los de los países miembros; lo cual puede llegar a ser bastante negativo para España.
- e) La representación de España en organismos multilaterales, también será asumida por la propia Comunidad Económica Europea. Ello conlleva los mismos inconvenientes que en el caso anterior, pero con distintos matices.
- f) España no se beneficiará de algunos acuerdos que la C.E.E. tiene suscritos, tales como el de Groenlandia e Islas Feroes, el cual comporta una serie de gastos a la Comunidad, los cuales es posible que España tenga que ayudar a costear, abriendo, incluso, nuestros mercados a los productos pesqueros groenlandeses, sin que por ello obtengamos beneficio alguno.

Para minimizar todo esto, parece ser que la próxima propuesta comunitaria contempla una ayuda pre-adhesión, de 28,5 millones de ecus, para la "reestructuración" de la flota. Ello da la impresión de como si la C.E.E. pretendiera comprar, de alguna manera, al sector pesquero español, que -ciertamente- no se vende tan barato.

En este estado de cosas, cabe preguntarse ¿qué tiene la pesca que no

tengan otros sectores?., ¿por qué pretende la C.E.E. violar el espíritu del Tratado de Roma, cuando se trata de la pesca y España?. Si todo lo que -- oferta la C.E.E. es lo que hemos resumido en las líneas anteriores, creemos, sinceramente, que España está dando mucho más de lo que la Comunidad oferta. El mercado nacional es codiciado por muchísimos países en el mundo, y constituye un regalo demasiado grande para ofrecérselo a la C.E.E. a cambio del trato indigno que se le concede, no sólo al sector pesquero, sino a España, al pretender integrar a nuestro país como ciudadano de segunda categoría, extremo que -en principio- nunca deberá ser aceptado.

Honestamente, podría considerarse que, si no se nos permite ingresar en la Política Común de Pesquerías -si bien con las limitaciones lógicas- en pie de absoluta igualdad con el resto de los países miembros, no conviene integrarse en dicha Política Común de Pesquerías. En consecuencia, lo único que le cabría a España, sería el mantenerse independiente en lo que con cierne al tema de la pesca, con su propia ordenación de mercados, sus normas arancelarias en materia de productos pesqueros, con su política de con tingentación de pesquerías -que habría que desarrollar aún más-, y gober nando sus propios tratados internacionales, tanto a nivel bilateral como mul tilateral. Cuando la C.E.E. estuviera dispuesta a integrar a España como miembro de pleno derecho, volveríamos a tratar la cuestión.

El sector de congelado no tiene parangón en la Comunidad Económica Eu ropea. Nuestra flota congeladora opera al amparo de distintos acuerdos, -- convenios o Tratados internacionales, suscritos por nuestro país bilateral o multilateralmente y completamente al margen de la Comunidad Europea y de la Política Común de Pesquerías. La flota congeladora española nunca ha ne cesitado para nada la C.E.E. para su supervivencia y puede decirse que la com ponen industrias que subsisten sin los mecanismos de protección estab le cidos en la Comunidad.

Por otra parte, nuestro sector de congelado tampoco tiene competencia en los países comunitarios salvo, en una pequeña medida, con Italia. Sin em bargo, en la C.E.E. se procesan productos congelados que nosotros no pro cesamos, y en los que si somos coincidentes, su procesamiento es, norma lme nte, distinto.

Muchas veces se ha dicho que no existen Organizaciones de Productores de Congelado en la Comunidad, ni el sistema de precios de referencia sin ella. Estas son afirmaciones hechas un tanto a la ligera. Como hemos visto el sector pesquero comunitario es únicamente de fresco y lo que se denomina sector de congelado es únicamente el sector de procesamiento.

La filosofía por la cual se aplica el sistema de Organizaciones de Productores y precios de referencia en la Comunidad es similar al caso de los productos de pescado fresco. Esto ha sido reconocido así en el reciente Reglamento 2779/84, de 1º de octubre, por el cual se establecen medidas de protección para calamar congelado y se hace referencia expresa que la situación ponía en peligro los objetivos del artº 39 del Tratado de Roma.

Estas medidas estaban destinadas a establecer la protección a petición de Italia. Es el único país que tiene una flota similar a la nuestra. En un Documento de Trabajo anterior, publicado a mediados de 1984, se hacía una llamada de atención sobre la necesidad de explicar a la Comunidad Económica Europea las particularidades del sector congelador español y su necesidad de protección, con objeto de que no se efectuen desórdenes de mercado desde el momento de la adhesión. Desconocemos la marcha de las negociaciones al respecto, pero nos preocupa cada vez más la dirección que van tomando las negociaciones de adhesión.

La exclusión de España de una manera u otra de la Política Común de Pesquerías implica que la capacidad de negociación de nuestro país se viera mermada notablemente. No se aceptan las medidas discriminatorias que la Comunidad Económica Europea pretende imponer a la flota de fresco, la incapacidad de España de negociar durante el larguísimo período transitorio -- dejaría a España sin capacidad de negociación en el momento de tratar temas del caladero, con el consiguiente peligro de que nuestros intereses se vean perjudicados en favor de ciertos países que tienen un sector pesquero de procesamiento muy desarrollado.

Todo este problema de pasar el sector de congelado español a manos comunitarias, a Organismos donde España prácticamente no tendría fuerza en el momento de adoptar decisiones. Habría que confiar en la buena voluntad del resto de los países miembros y entraríamos en una especie de actitud que se podría resumir parodiando una frase histórica del despotismo ilus--

trado: "Todo para España pero sin España".

Como conclusión diremos que si España no logra entrar en pie de igualdad con el resto de los países comunitarios, el sector congelador no debería de integrarse en la Política Común de Pesquerías hasta que pasara el - citado período transitorio, ya que ello sería extremadamente peligroso para nuestro sector. Ello equivaldría a decir que España de no lograr sus objetivos en cuanto al fresco tendría que imponer como condición la independencia total de la flota congeladora en materia de negociación de acuerdos con terceros países, así como en cuanto a capacidad de decisión respecto a la ordenación de mercados. Es decir la independencia total de la Comunidad Económica Europea en ese sector, hasta que la Comunidad estuviera preparada para recibir a España como miembro de pleno derecho.

## 2. COMPOSICION Y ESTRUCTURA DE LA FLOTA CONGELADORA ESPAÑOLA

A partir de los primeros años de la década de los sesenta y tras la puesta en vigor de la Ley de renovación y protección de la flota pesquera del año 1961, se ha desarrollado en España una importante flota, para la pesca a largas distancias, de avanzada tecnología y con unos sistemas modernos de conservación de la pesca a bordo mediante cámaras de congelación.

La importancia de esta flota ha situado a nuestro país en el tercer lugar del mundo en cuanto a grandes flotas industriales congeladoras.

Antes de pasar a describir la situación y problemática en la que se encuentra el mercado nacional de los productos pesqueros congelados, es necesario y clarificador definir la composición y características de esta flota, así como los factores que de un modo más directo intervienen en el desarrollo de este tipo de pesca.

### 2.1. Composición y características de la flota congeladora

Podemos clasificar a la flota congeladora desarrollada en nuestro país según los caladeros donde ésta actúa y los recursos pesqueros a los que dedica su explotación en los siguientes grupos o subsectores:

#### a) Flota congeladora tipo medio, dedicada a pesquerías varias

Esta flota la componen buques arrastreros congeladores, tanto de tipo clásico como ramperos por popa, cuya envergadura alcanza un nivel medio en torno a 385 toneladas, la mayor parte tienen entre 200 y 500 T.R.B.

Esta flota desarrolla su actividad en diversos caladeros, todos ellos pertenecientes a terceros países (Estados Unidos, Canadá, Namibia, Atlántico sudoccidental, Svalbard,

Marruecos, Sahara, etc).

Los armadores que componen este grupo, defienden sus intereses integrados en la Asociación denominada ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESQUERIAS VARIAS "ANAVAR", cuya sede está en Vigo, y posee ámbito nacional.

Las características principales de esta flota las resumimos a continuación:

	VALOR MEDIO	VALOR TOTAL
Nº Buques .....	1	122
T.R.B. (toneladas) .....	385,9	47.091,2
Potencia motor (H.P.) .....	1.138	138.935
Eslora total (metros) .....	41,32	---
Edad (años) .....	10	---
Capacidad bodega (m3) .....	422,12	51.499
Capacidad congelación día (tons) .....	14	1.708
Nº tripulantes por buque .....	20	2.551

b) Gran flota congeladora, dedicada a la pesca de merluza

En este grupo se incluyen los grandes arrastreros congeladores y buques factorías, cuya actividad la desarrollan en aguas del Sur de Africa (Namibia y República Sudafricana) y en aguas libres del Atlántico sudoccidental.

Esta flota la componen modernos arrastreros, la mayor parte ramperos y dotados de la más avanzada tecnología en cuanto al desarrollo de la actividad pesquera por buques -- arrastreros. Este grupo incluye a los grandes buques factoría de alrededor de las 2000 toneladas de registro bruto.

Las empresas pesqueras que componen esta flota están agrupadas dentro de "ANAMER" (Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Pesca de Merluza), cuya sede social se encuentra en Vigo.

Las principales características de los buques congeladores merluceros son las siguientes:

	<u>VALOR MEDIO</u>	<u>VALOR TOTAL</u>
Nº Buques .....	1	110
T.R.B. (toneladas) .....	752,4	82.768,3
Potencia motor (H.P.) .....	1.748	192.350
Eslora total (metros) .....	54,19	---
Edad (años) .....	11	---
Capacidad bodega (m <sup>3</sup> ) .....	854,73	94.020
Capacidad congelación día (tons) ...	22	2.420
Nº tripulantes por buque .....	29	3.224

Existen en España otras flotas de buques congeladores que atendiendo a los recursos a los que dirigen su actividad se estructurarían en los siguientes grupos:

c) Flota congeladora marisquera

Buques que dedican su actividad a la captura de crustáceos comerciales (camarón, gamba, langostino, etc), cuyos caladeros principales se encuentran en aguas de Angola y Mozambique y otros países de Africa Centrorienta.

Las empresas con embarcaciones operando en este tipo de pesca se integran en la Asociación Nacional de Marisqueiros Congeladores (ANAMAR).

La flota marisquera congeladora está compuesta por buques de tipo clásico y ramperos, cuyas características medias son en torno a las 312 toneladas de registro bruto y 970 caballos de potencia.

d) Flota congeladora atunera

Esta flota está compuesta por grandes buques cerqueros atuneros que dedican su actividad a la captura de diversas

especies de túnidos (atún, rabil, alistado, etc.), las cuales congelan para su elaboración por la industria atunera.

Las empresas con buques atuneros congeladores se asocian en dos importantes Sociedades, por un lado la Asociación Nacional de Buques Atuneros Congeladores (ANABAC) y por otro la Asociación de Grandes Atuneros Congeladores (AGATC).

Esta flota atunera, está compuesta por 48 unidades, todas ellas con grandes y modernos adelantos tecnológicos, cuyas características medias son: un tonelaje bruto medio de unas 1000 toneladas y 3500 caballos de potencia.

e) Flota congeladora de cefalópodos

La Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Cefalópodos (ANACEF) integra en su seno a todas aquellas unidades pesqueras cuya actividad se dedica a la pesca de cefalópodos (calamar, pulpo y choco principalmente) en los caladeros del Banco Sahariano.

La flota congeladora de cefalópodos está compuesta por unos 160 buques, algunos de los cuales pertenecen también a la Asociación Nacional de Buques Congeladores de Pesquerías Varias (ANAVAR). Estas unidades presentan un tonelaje medio de 250 T.R.B. y una potencia en el motor principal en torno a los 850 H.P.

f) Flota congeladora perteneciente a Sociedades Conjuntas

En cierto modo dicha flota, aunque los buques hayan sido abanderados en diversos países, puede ser considerada también flota española, en cuanto que las empresas son mixtas de capital extranjero y español y las mismas disfrutan de un régimen especial en relación a la introducción de las capturas en nuestro país.

Existen Sociedades Conjuntas formadas en diferentes --

países del mundo y principalmente en Argentina, Marruecos, México, Mozambique, Senegal, Chile, Sudáfrica, etc...

## 2.2. Factores que intervienen en el desarrollo de la flota congeladora

Conviene a continuación hacer un repaso de los principales factores que intervienen en el desarrollo de la flota congeladora en España:

### 1° Los caladeros. La extensión de la jurisdicción pesquera a 200 millas

Para la flota congeladora española, que depende para sus capturas de zonas de pesca situadas en las costas de otros países, los caladeros constituyen el factor de mayor importancia y dependencia.

La limitación a la actividad pesquera en estas zonas impuesta por el cambio derivado de la ampliación de las aguas jurisdiccionales a 200 millas, ha supuesto un duro golpe a la normal (hasta entonces) actividad de la flota española.

Los intereses económico-pesqueros de los países costeros como consecuencia de la extensión, han crecido vertiginosamente, y la negociación bilateral en muchos casos y multilateral (Organizaciones Internacionales de Pesquerías) en otros, es muy dificultosa, prevaleciendo en muchos casos intereses unilaterales y en ocasiones degradantes y discriminatorios para nuestra flota.

### 2° Los productos de la pesca. Incidencia del consumo

España es un país netamente consumidor de pescado, su consumo "per capita" se sitúa en torno a los 40 kilogramos, lo que significa ocupar el tercer lugar de Europa detrás de Islandia y Noruega.

El gusto del consumidor español hacia unos productos -

determinados ha condicionado en gran manera el propio mercado de la pesca, lo que a su vez a influído notoriamente en la actividad de la propia flota y a sus capturas. Podemos decir que las capturas son dirigidas a ciertas especies ya tradicionales para el consumidor español (merluza, rape, rosada, calamar, pota, gallo, marisco y alguna otra en menor grado.

A pesar de ello, paso a paso el mercado va aceptando otras especies. El conseguirlo es necesario y muy importante, debido a las dificultades en que se encuentra actualmente el suministro al mercado de las especies consideradas tradicionales en España. En este aspecto Administración y Sector pesquero han de apoyarse mutuamente por el bien del propio consumidor que dispondría y disfrutaría de mayor variedad, tanto en especies como en precios.

### 3° La calidad de los productos pesqueros. Congelación a bordo

La calidad de los productos pesqueros, constituye uno de los elementos más influyentes en el desarrollo del mercado y por tanto incide directamente en una mayor o menor aceptación y consumo de pescado.

El consumidor español es exigente, tiene a su alcance el pescado fresco y acepta también de buen grado las especies congeladas, pero ciertamente, exigiendo un elevado nivel de calidad.

En este sentido el sector pesquero congelador no ha regateado esfuerzos y ha dotado a su flota de la más moderna y avanzada tecnología en los sistemas de refrigeración instalados a bordo de los buques. Podemos afirmar con rotundidad que la calidad de los productos pesqueros congelados que ofrece la flota española es de las mejores del mundo.

Al mismo tiempo existe gran preocupación en mejorar cada día esa calidad. El productor español defiende la alta -

calidad y dirige sus esfuerzos hacia la obtención de mejores producciones y desea fijar ciertos niveles de calidad a otros productos extranjeros que han de competir con los suyos en nuestro propio mercado; en pocas palabras, se pretende que existan unas normas claras de calidad para los productos de la pesca, tanto nacionales como foráneos (importaciones).

#### 4° Las tripulaciones

El factor humano constituye un elemento muy importante en el desarrollo pesquero de un país.

España, país tradicionalmente pesquero, ha contado -- siempre con los hombres idóneos para esta actividad. Poseen capacitación suficiente para desempeñar su trabajo específico en el buque y la abnegación que exige el vivir en altamar con prolongadas ausencias de su propia tierra.

#### 5° La comercialización de la pesca. Incidencia de las importaciones

El establecimiento de un equilibrio de mercado entre la oferta y la demanda es esencial sobre todo en los productos que, como en la pesca, son perecederos.

Es necesario conocer las necesidades de toda la comunidad consumidora y adaptar el aporte proteínico a dichas necesidades, sin que se produzcan desequilibrios que afectarían tanto a los consumidores como a las propias empresas productoras.

El mercado de los productos pesqueros en general se ha visto muy vulnerado a partir de la extensión generalizada de las aguas jurisdiccionales a 200 millas; han entrado en danza las importaciones de los diversos países costeros que como primer efecto, y en pocos años, han desequilibrado enormemente la balanza de nuestro comercio exterior en contra de los intereses de España y, como otro efecto de importancia, ha desproporcionado el nivel entre la oferta y la demanda -

produciendo graves consecuencias en el mercado de estos productos y por tanto afectando directamente a las economías - de las propias empresas.

Por todo ello, la Administración en colaboración con - el sector han de calibrar en primer lugar, las necesidades del mercado y consumo, y después adaptar con rigidez las importaciones procedentes de otros países a esas necesidades conocidas.

En lo que hace referencia a las importaciones de pesca do de diversos países a España, sería muy ilustrativo el repasar las cifras de nuestro comercio exterior pesquero, lo cual puede ayudar a aclarar la situación por la que atraviesa nuestra pesca. En cualquier caso lo que se demuestra fehacientemente en los últimos años es la escalada producida en las importaciones y la situación desfavorable de nuestro comercio exterior. En otro capítulo de este informe se analizará dicha situación.

El cierre de muchos de los caladeros tradicionales a - nuestra flota y los serios obstáculos (escasos cupos, mul- -tas, prohibiciones, etc) para el desarrollo de la actividad en otros tantos, son las consecuencias directas producidas por la extensión de las aguas jurisdiccionales a 200 millas y paralelamente a este impedimento a faenar, ha venido la - importación por parte de estos países a nuestro mercado. En pocas palabras se podría decir que se impide la pesca a nuestros buques a la vez que se aprovecha nuestro bien prepara- do mercado para vendernos estas especies que no nos permiten capturar.

#### 6° Los costos de explotación. Incidencia de la inflación

La inflación de los últimos años se ha dejado sentir muy claramente en cualquier actividad industrial y en conse- cuencia también ha deteriorado el desarrollo de las empre- sas pesqueras.

Las continuas alzas experimentadas en los precios de los crudos han multiplicado en los últimos años los costos de explotación de las unidades de nuestra flota. Sobre todo los costos destacan por su fuerte incidencia los del combustible, los cuales incluso llegan a representar el 30-35% de los costos totales en la explotación de los buques.

En España, la Administración concede una subvención por litro de combustible, a pesar de lo cual el costo del gas-oil sigue suponiendo un factor limitante y gravoso en las economías de las empresas. Por otra parte las tomas de combustible de las embarcaciones que se suministren fuera de nuestro país, no están subvencionadas por la Administración.

### 3. CALADEROS PRINCIPALES DE LA FLOTA CONGELADORA: ESPECIES COMERCIALES PRINCIPALES

Como paso previo al estudio y canalización de los mecanismos de ayuda y estabilización de los precios de primera venta en los mercados, es necesario hacer un breve repaso a la producción que realiza la flota congeladora española y llegar al conocimiento de aquellas especies sobre las que gravita, de forma destacada, dicha producción.

#### 3.1. Breve análisis de las áreas de pesca y caladeros principales

Analizando los diferentes frentes pesqueros donde actúa la flota congeladora española, obtendremos conocimientos concretos sobre las principales especies sobre las que dicha flota opera y produce.

Las principales áreas o zonas de pesca donde actúa la flota -- congeladora española, son las siguientes:

- Región del Atlántico sudoriental. - Operando sobre los caladeros situados frente a las costas de Namibia y de la República Sudafricana. Pesquerías reguladas por la Comisión Internacional de Pesquerías del Atlántico Sudoriental (ICSEAF), caladeros donde la flota obtiene como especie principal merluza en una proporción aproximada del 90% sobre el total de -- las capturas. Otras especies que se capturan: rosada, rape, pota, lenguado, etc.
- Región del Atlántico noroeste. - Operando principalmente sobre los caladeros de Estados Unidos y Canadá. Areas de pesca donde nuestra flota obtiene cupos de los países costeros. En estos caladeros, las capturas españolas se orientan a los cefalópodos: calamar y pota, especies que vienen a significar casi el cien por cien de la producción en dicha área. También se pescan otras especies como gallineta, merluza, platija, -solla, etc.

Actualmente algunas unidades de la flota congeladora -- operan en áreas situadas por fuera de las 200 millas de Canadá en aguas reguladas por el Organismo Internacional N.A.F.O., donde capturan especies no reguladas por dicha Comisión.

- Región del Atlántico centroriental.- Operando sobre los caladeros bajo jurisdicción marroquí, donde la flota congeladora española se dedica a la captura de cefalópodos diversos, principalmente: pulpo, calamar y jibia o choco. Estas tres especies representan más del 90% de las capturas de esa flota en dicha zona.
- Región del Atlántico sudoccidental.- Operando en áreas situadas por fuera de las 200 millas del continente sudamericano, donde la flota española captura, principalmente, merluza, gota y calamar.
- Caladeros de la flota marisquera.- Localizados principalmente en aguas de los países del continente africano: Angola, Senegal y Mozambique.
- Caladeros de la flota atunera.- Hasta no hace mucho tiempo los únicos caladeros de la flota atunera congeladora se localizaban en aguas oceánicas del Atlántico centrorienta, en el Golfo de Guinea y países limítrofes. Ahora, esta flota ha visto extendido su radio de acción al Océano Indico, mediante el Acuerdo de Pesca firmado con las Islas Seychelles, pasando una importante parte de la flota a faenar en los caladeros de túidos del Indico.

Además de estas regiones de pesca, principales para la flota congeladora española, existen otras de menor importancia, en las -- cuales, unidades españolas en número reducido, desarrollan eventualmente su actividad pesquera.

Dejando aparte en el presente estudio, la producción de los atuneros y marisqueros congeladores, las principales especies que se capturan por nuestra flota congeladora, con gran diferencia sobre el resto son: la merluza, el calamar y la gota. En la aportación de especies congeladas al mercado español, las citadas especies, suponen aproximadamente el 95% de la pesca total que se comercializa en congelado.

### 3.2. Ciclos de pesca de algunas de las principales especies que pesca la flota congeladora española

El mejor y más eficaz ordenamiento del mercado de los productos pesqueros pasa obligatoriamente por el conocimiento de las diversas épocas en que las diferentes especies afluyen al mercado. Algunas especies comerciales no tienen una presencia continuada en el mercado ya que ello está directamente relacionado con la estacionalidad de sus capturas.

Por tanto, el conocer los ciclos de pesca y estacionalidad en las capturas referente a las especies comerciales de mayor interés, supone una información complementaria para el establecimiento de las oportunas medidas de regulación del mercado.

#### a) Pota

La pota que accede al mercado nacional puede ser de distintos orígenes y en cierto modo esta pota y su mercado está conectado con otras especies que pueden considerarse afines, como el calamar, y cuyas importaciones al mercado nacional también influyen en los precios de esta especie.

Existen básicamente cuatro áreas de abastecimiento de la flota en España, que pasaremos a describir a continuación así como sus ciclos de pesca:

Pota argentina (Illex illecebrosus argentinus). - La estación de pesca de esta especie es de enero a agosto, pero las flotas que actúan sobre ella varían de acuerdo con las posibilidades de acceso al caladero de la siguiente forma:

Enero-junio: se pesca por fuera de las 200 millas argentinas y es pescado tanto por la flota de Sociedades Conjuntas como de bandera nacional.

Marzo-agosto: suele encontrarse dentro de las 200

millas y es pescada casi exclusivamente por las Sociedades Conjuntas.

Pota americana (Illex illecebrosus). - Su ciclo de pesca va desde junio a noviembre, se desarrolla la pesquería de esta especie en el atlántico noroeste, tanto en aguas de Boston como en aguas de Terranova y es pescada exclusivamente por la flota nacional.

Pota sudafricana (Todarodes sagittatus). - Se pesca prácticamente durante todo el año y es pescada totalmente por la flota de bandera nacional.

Pota española (Todaropsis eblanae). - Se pesca fundamentalmente durante el verano en la plataforma costera de Galicia y Portugal, destinándose en gran medida al consumo al fresco y en conserva.

#### b) Calamar

Existe una fuerte interrelación entre algunas especies de cefalópodos congelados, en determinadas épocas unas especies y tamaños determinados pueden ser sustitutos de otros. Un ejemplo de esta incidencia es la que se da entre la pota pequeña, el calamar y algunas modalidades de pulpo como puede ser el pulpo blanco.

Calamar americano (Loligo pealei). - De noviembre-abril se desarrolla la pesquería de calamar (Loligo pealei) en Estados Unidos, si bien es una especie distinta por sus características, no cabe duda que tiene incidencia en el mercado de pota.

Calamar patagónico (Loligo patagonica). - Se pesca fundamentalmente por fuera de las 200 millas del continente argentino, sobre todo en áreas que rodean las Islas Malvinas en el Atlántico sudoccidental.

Esta especie, en determinadas épocas, debido a su abundancia y calidad constituye de forma importante el consumo de pota entera en el mercado interior.

El calamar patagónico presenta dos ciclos de presencia estacional en la pesquería, comienza hacia principios del mes de enero y se prolonga hasta finales de marzo y la segunda comienza en el mes de julio, manteniendo una importante abundancia hasta los últimos días del mes de octubre. En los meses de noviembre y diciembre su presencia es prácticamente nula.

Otras especies de calamar.- También se pesca Loligo forbesii, Loligo vulgaris en el banco Canario-Sahariano y en las costas españolas, con una continuidad que abarca prácticamente a todo el año.

### c) Merluza

El abastecimiento de merluza congelada en el mercado nacional procede igualmente de varias fuentes y las capturas son realizadas tanto por los buques de bandera nacional como por buques de la flota de Sociedades Conjunta.

Aparte del mercado de merluza fresca, que no tocaremos aquí, podemos decir que el mercado nacional se encuentra perfectamente abastecido e incluso diríamos que sobreabastecido mediante la actividad de los buques pertenecientes a armadores españoles. En ocasiones, la oferta en el mercado internacional de esta especie supera la demanda, produciéndose fuertes presiones para la introducción de dichos excedentes en nuestro mercado nacional, el cual está suficientemente abastecido por las capturas de la propia flota española.

Las especies que abastecen el mercado nacional son las siguientes:

Merluza sudafricana (Merluccius paradoxus y capensis).- Son las dos especies de merluza de Namibia y Sudáfrica que se pescan todo el año por la flota nacional.

Merluza argentina (Merluccius hubsii).- Es la merluza conocida típicamente como "argentina" que se captura - asimismo durante todo el año tanto por la flota nacional fuera de las 200 millas como por la flota de Sociedades Conjuntas fuera y dentro de dichas millas.

Las capturas de esta especie por la flota española presentan su máxima cota entre los meses de marzo y agosto en los caladeros libres del Atlántico sudoccidental.

Merluza austral (Merluccius australis).- Se pesca tanto en Chile como en torno a las Islas Malvinas; en -- abril-setiembre en Chile, aunque se tiene poca experiencia.

De agosto a octubre se pesca alrededor de las Islas Malvinas y puede ser pescada tanto por la flota nacional como por empresa mixta. Aunque en los dos últimos años la presencia de dicha especie en esta zona no ha sido regular y, por tanto, las capturas poco importantes.

De agosto a diciembre pesca exclusivamente la flota de Sociedades Conjuntas.

Parece comenzar su recorrido migratorio en Chile, para terminar en las Islas Malvinas. La temporada de pesca en Chile, es más larga, y comienza mucho antes que en Argentina. Es precisamente este desfase el que aprovecha la flota nipona-chilena para introducir sus capturas en España y saturar el mercado.

En aguas chilenas la campaña dura de abril a agosto realizándose las mayores capturas en los meses de -- abril, mayo, junio y julio. Las capturas se realizan -- en la totalidad en aguas jurisdiccionales chilenas y -- por tanto solo es pescada por la flota de Sociedades --

### Conjuntas.

A partir de agosto empieza a aparecer en la plataforma argentina, pescándose entre agosto y octubre, los meses en que se realizan las mayores capturas en torno a las Islas Malvinas por medio de buques de bandera nacional y la flota de Sociedades Conjuntas. De octubre en adelante, como máximo hasta diciembre, esta merluza penetra en las aguas jurisdiccionales argentinas y por tanto solo es accesible a la flota de Sociedades Conjuntas.

Merluza americana (Merluccius bilinearis). - Se encuentra en la plataforma del Atlántico norte, es una especie que alcanza un tamaño muy inferior a las otras y que si bien está disponible a la flota nacional, a través de diversos canales, debido a su escaso precio dada la situación del mercado actual, no es atractiva para nuestros buques. En el caso de que la situación del mercado variara, la flota española podría entrar a considerar la explotación de este tipo de merluza.

#### 4. PROBLEMATICA PRINCIPAL DE LA INCORPORACION DE LA FLOTA CONGELADORA A LA POLITICA PESQUERA COMUNITARIA

La flota española congeladora al igual que el resto del sector pesquero nacional se va a ver totalmente afectado por la integración de nuestro país a las Comunidades Europeas.

A diferencia de la flota española de fresco, que tiene en diversos países comunitarios una flota de estructura similar y un desarrollo normativo y legislativo orientado hacia la resolución de la problemática de este tipo de pesca, la flota congeladora no alcanza en la C.E.E. una importancia similar, ya que algunos países comunitarios no poseen buques congeladores y en ninguno de ellos la importancia de su flota congeladora puede ser comparable con la composición y magnitud de la flota española.

Por tanto, muchos de los temas y directrices que recoge la Política Común de Pesca de la C.E.E., están referidos a una flota de características determinadas con una producción típica en fresco, la cual no se adapta a la operatividad de una flota congeladora que faena a largas distancias y aporta un producto congelado ya elaborado en cantidades que pueden ser importantes.

A nuestro juicio, la incorporación de la flota congeladora española en una Política Común europea de pesca encontrará una doble problemática que resolver. Por un lado la negociación de los acuerdos bilaterales de pesca por los que la flota española está faenando en los diversos países costeros y por otro la resolución de la problemática del mercado, ya que existen varias especies congeladas que son muy sensibles a la situación del mercado y a sus fluctuaciones.

##### 4.1. Acuerdos bilaterales de pesca para la flota congeladora

En relación con los Acuerdos bilaterales que mantiene el Gobierno español, como sustento de la actividad de la flota congelado

ra, en el momento de la adhesión de nuestro país a la C.E.E., han de ser incorporados a la Política Común de Pesquerías y ser mantenidos en vigor con las cláusulas que ahora poseen hasta el momento de su expiración. A partir de aquí la C.E.E., ha de renegociarlos.

Desde el momento de la integración de España en la C.E.E., los acuerdos internacionales existentes y los nuevos que pueden ser negociados, deberán adaptarse a la nueva composición y estructura de la flota comunitaria ampliada.

#### 4.2. Regulación de los mercados

En cuanto a los mecanismos de comercialización de la pesca, de igual forma que la C.E.E. no desea que se produzca desde el momento de la adhesión una política de mercado totalmente liberalizada, sobre todo en aquellos productos que pueden causar fuertes sobresaltos en ciertos mercados o países comunitarios, también esta misma filosofía ha de aplicarse a los productos de la C.E.E. que pretendan ser introducidos al mercado español y que puedan causar perjuicios a la industria a sectores de nuestro país.

Es necesario que la liberalización de ambos mercados y la supresión de impuestos o tasas arancelarias vaya realizándose progresivamente a lo largo del período transitorio.

En muchas ocasiones, generalmente dependiendo de la productividad estacional de las pesquerías donde opera la flota española, el mercado de productos congelados atraviesa crisis de gran perjuicio para el sector congelador, derivadas principalmente de una oferta excesiva de determinados productos en el mercado.

La salvaguardia del sector pesquero en estas circunstancias pasa por una política de protección de los mercados, que no debe ser rígida, sino que se ha de ir adaptando a la propia evolución del mercado. Para ello han de ser puestos en práctica, cuanto antes, los mecanismos de regulación de mercados que posee la propia C.E.E. y que cuenta con ciertos niveles de precios para garantizar al productor un aceptable nivel de ingresos y con determinadas imposiciones de tasas correctoras en ciertos productos de importación.

## 5. PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS. PRODUCCION DE LA FLOTA

### 5.1. Especies de interés para la flota congeladora

Atendiendo a las diferentes modalidades de flotas congeladoras existentes en España y que han sido expuestas en el Capítulo 2. del presente informe, los productos pesqueros que aportan al mercado -- son variados, aunque con gran predominio, en las cantidades capturadas, de un número muy definido y corto de especies.

Las principales especies que captura la flota española congeladora son las siguientes:

#### MERLUZA

- Merluza sudafricana: Merluccius paradoxus  
Merluccius capensis
- Merluza argentina: Merluccius hubsii
- Merluza austral: Merluccius australis
- Merluza americana: Merluccius bilinearis
- Merluza sahariana: Merluccius senegalensis  
Merluccius cadenatti

#### POTA

- Pota americana: Illex illecebrosus
- Pota argentina: Illex argentinus
- Pota sudafricana: Todadores sagittatus

CALAMAR

- Calamar americano: Loligo pealei
- Calamar patagónico: Loligo patagonica
- Calamar sahariano: Loligo forbesii  
Loligo vulgaris

ATUNES

- Atún: Thunnus thgunus
- Rabil: Thunnus albacores
- Listado: Katsuwonus pelamis

PULPO: Eladone cirrosa

CHOCO O JIBIA: Sepia officinalis

CAMARON NORDICO: Pandalus borealis

GAMBA: Parapenaeus sp

LANGOSTINO: Penaeus sp

Otras especies también de importancia para la flota congeladora y de gran importancia comercial, son las siguientes:

ROSADA ( *Genypterus capensis* ), BACALAO (*Gadus morhua*), RAPE (*Lophius sp*), GALLINETA (*Sebastes morinus*), LENGUADO (*Solea sp*), FLETAN (*Hippoglossus hippoglossus*), PLATIJA O SOLLA (*Hippoglossoides platessoides*).

## 5.2. Especies y especificaciones o tipos de mayor importancia comercial

Las principales especies capturadas por la flota española y comercializadas en forma congelada, con gran diferencia del resto por su cantidad desembarcada, son: la merluza, el calamar y la pota. -- Ahora bien, dentro de estas especies el sector productor realiza -- una serie de clasificaciones y preparaciones, presentando el mismo producto (misma especie) en diferentes tamaños y especificaciones, cada uno de ellos se presenta al mercado con diferente precio, por lo que a la hora de estudiar mecanismos tendentes a la estabilización de precios es necesario contar con dicha diversidad.

### - Productos derivados de la merluza

Los principales productos, según su formato de presentación, que se derivan de la merluza congelada para su comercialización, son los siguientes:

#### a) Merluza sin vísceras ni cabeza

<u>NUMERO</u>	<u>CAMARAJE</u>
0	Merluza menor de 250 gramos
1	Merluza entre 251-500 gramos
2	Merluza entre 501-800 gramos
3	Merluza entre 801-1500 gramos
4	Merluza entre 1501-2400 gramos
5	Merluza superior a 2400 gramos

#### b) Merluza con cabeza y vísceras (merluza c/c)

Merluza inferior a 250 gramos

#### c) Derivados de merluza

- Filetes con piel
- Filetes sin piel

Dentro de esta gama el mercado establece diversas diferenciaciones, lo que se traduce en este caso de la merluza congelada, básicamente, en tres productos comerciales distintos: merluza pequeña con cabeza, merluza sin cabeza y filete de merluza.

De todos estos productos, las cantidades más importantes en las capturas realizadas por la flota nacional y sobre las que hay que considerar y aplicar las medidas necesarias para su regulación en el mercado, bajo el punto de vista del establecimiento de precios de garantía, son las siguientes:

- Merluza con cabeza y vísceras
  - Merluza del N° 0
  - Merluza del N° 1
  - Merluza del N° 2
  - Filete de merluza con piel
- Productos derivados del calamar

La comercialización y clasificación del calamar congelado, se realiza según los diferentes tamaños del manto de los individuos capturados. Esta clasificación del producto establece los siguientes tipos:

<u>CALAMAR</u>	<u>TAMAÑO (cms)</u>
N° 0	Mayor de 28
N° 1	Entre 23 y 27
N° 2	Entre 19 y 22
N° 3	Entre 15 y 18
N° 4	Entre 11 y 14
N° 5	Entre 7 y 10
N° 6	Menor de 7

De todas estas especificaciones, la aportación al mercado de nuestra flota congeladora, se compone principalmente de calamar del N° 4 y N° 5.

- Productos derivados de la pota

La pota se presenta en el mercado clasificada según la longitud del manto en los siguientes tipos:

<u>NUMERO</u>	<u>TAMANO (cms)</u>
1	Mayor de 18
2	Entre 14 y 18
3	Menor de 14

La producción de la flota nacional se compone principalmente de pota del N° 1 y N° 2.

Debido al diferente destino que se le da a la pota grande (N° 1) y a la pota pequeña (N°s 2 y 3), con trato comercial totalmente diferenciado, puede hablarse también dentro de la pota de dos productos comerciales distintos: pota "grande" (mayor de 18 cms) destinada a la industria transformadora y pota "pequeña" (menor de 18 cms) de consumo directo-entero. Este último tipo de pota se solapa marcadamente en el mercado con el calamar de idénticas tallas.

### 5.3. Nivel medio de la producción de las principales especies congeladas en los últimos años

A continuación se presenta un análisis de la composición de las capturas del sector extractivo nacional en los últimos años, con indicación de las principales preparaciones o tipos comerciales:

#### a) Producción de merluza

Los desembarcos de merluza congelada por la flota congeladora nacional en los últimos años se sitúan en torno a las 120.000 toneladas. Esta producción presenta la siguiente distribución por tipos:

<u>TIPOS</u>	<u>COMPOSICION</u> <u>%</u>
Merluza c/c .....	9,1
Merluza N° 0 .....	8,1
Merluza N° 1 .....	28,4
Merluza N° 2 .....	12,6
Merluza N° 3 .....	10,8
Merluza N° 4 .....	3,3
Merluza N° 5 .....	0,7
Filete merluza con piel .....	15,5
Filete merluza sin piel .....	7,6
Derivados merluza .....	3,9

b) Producción de calamar

La producción de calamar congelado por la flota nacional en los últimos años ha alcanzado una cifra en torno a las 120.000 toneladas. Esta captura se distribuye de la siguiente forma:

<u>TIPOS</u>	<u>COMPOSICION</u> %
Calamar N° 0 .....	0,2
Calamar N° 1 .....	1,5
Calamar N° 2 .....	3,7
Calamar N° 3 .....	13,0
Calamar N° 4 .....	47,6
Calamar N° 5 .....	29,4
Calamar N° 6 .....	4,6

El nivel de producción de calamar en los dos últimos años se ha incrementado notablemente con el descubrimiento de los caladeros del Atlántico sudoccidental. (Ver punto c).

c) Producción de pota

Los desembarcos de la flota española en relación a la pota congelada en los últimos años, se ha situado en torno a las 16.000 toneladas, con la siguiente distribución porcentual:

<u>TIPOS</u>	<u>COMPOSICION</u> %
Pota N° 1 .....	71,6
Pota N° 2 .....	16,6
Pota N° 3 .....	11,8

d) Posible modificación en los niveles de producción

Durante los años 1983 y 1984 la flota congeladora española en su afán de ampliar su radio de acción a nuevos caladeros, se ha dirigido al Atlántico sudoeste, donde ha descubierto importantes pesquerías de calamar y pota. En consecuencia, es de esperar que se produzca un aumento de la producción de estas especies a partir de ahora. De hecho durante estos dos últimos años, se ha producido un importante incremento en las capturas de calamar, generando un efecto de sustitución en el consumo de pota.

## 6. LA COMERCIALIZACION DE LA PESCA CONGELADA. LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

### 6.1. Proceso de la comercialización de la pesca congelada

La comercialización de los productos congelados presenta un proceso específico debido a la propia naturaleza de la pesca que se -- oferta en un estado de conservación y duración que no posee el pescado fresco.

En principio podría hablarse de una simplificación de los eslabones comerciales en relación con la que presenta el pescado fresco. El pescado congelado desembarcado por los buques, no pasa por lonja para su primera venta, aquí su comercialización depende directamente de las reglas que marca el propio mercado, respondiendo a la ley de la oferta y la demanda. Por diversas causas que se analizarán más -- adelante, pueden producirse alteraciones en el equilibrio que siempre ha de existir entre oferta y demanda, con fuertes perjuicios económicos para las empresas productoras, casos en los que se requiere la existencia de mecanismos oficiales autorreguladores que regulen -- y prevengan estas situaciones tal como existen en la Comunidad.

Los canales de distribución en la comercialización de los productos congelados, generalmente siguen los siguientes eslabones:

- Nivel Empresa armadora.- Las empresas extractivas desembarcan la mercancía de sus embarcaciones generalmente depositándola en los almacenes frigoríficos existentes en los puertos. De aquí y una vez realizadas las operaciones de venta oportunas, la mercancía pasa a manos de los compradores, que normalmente son mayoristas.
- Nivel Mayorista.- Las ventas de las producciones desembarcadas por los buques pasan, casi de forma general y total a manos de mayoristas que, bien utilizando sus propios almacenes frigoríficos u otros independientes, se encargan de la --

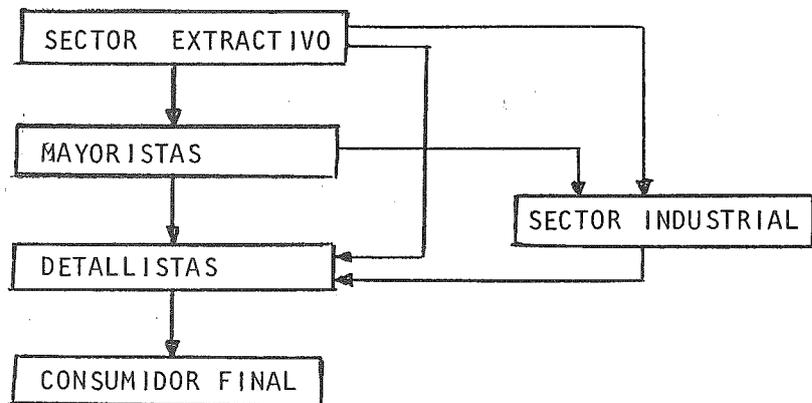
distribución del producto por todo el país, mediante la venta al siguiente eslabón de la cadena comercial: los detallistas.

- Nivel Detallista.- La mercancía almacenada en poder de los mayoristas es distribuída, mediante el traslado en camiones frigoríficos a las localidades de consumo, en partidas determinadas de las que se hacen cargo los detallistas, quienes, finalmente, las pondrán a la venta al consumidor final.

Aún cuando este sistema de comercialización de la pesca congelada es el más ampliamente utilizado, en la práctica existen ciertas variantes. Una de estas es la comercialización directa desde el armador o productor al detallista o minorista, este canal que no es muy frecuente puede presentarse en aquellas empresas del sector extractivo que poseen cámaras de almacén frigorífico propias.

En el caso en que la producción no vaya directamente al consumidor, sino que antes pase por algún proceso industrial de elaboración o fabricación, la mercancía puede pasar de la empresa extractiva directamente al sector industrial o también a dicho sector a través de los mayoristas.

Como se puede observar, el proceso comercializador de la pesca congelada y su distribución hasta el consumidor final, de forma casi generalizada es bastante simple y se ciñe al siguiente esquema gráfico.



## 6.2. Calidad del producto congelado

El sector pesquero congelador ha dado siempre muestras de gran preocupación por la presentación al consumidor final de un producto de calidad, consciente de que el factor calidad influirá decisivamente en la propia demanda de este tipo de producto y por tanto en la viabilidad de las propias empresas productoras.

La calidad del producto es el origen de la preocupación por las producciones extranjeras que son importadas por España para el consumo de nuestro país. En determinadas ocasiones se han permitido entradas en el mercado español de producciones congeladas del exterior que por su pésima calidad han producido fuertes perjuicios sobre la demanda de los productos congelados y aportados propiamente por la flota española, que sin lugar a dudas puede decirse que elabora pescados congelados de la más alta calidad en el mundo entero.

Muchos países no congelan a bordo de los buques pesqueros sus producciones, sino que pescan y mantienen el producto en fresco hasta desembarcarlo en puerto en donde se realiza la congelación en las industrias de tierra. En general estas producciones no presentan la alta calidad del pescado capturado y congelado a bordo, y en ocasiones hasta pueden presentar mala presencia y baja calidad, lo que influye negativamente en la comercialización del pescado congelado en general.

## 6.3. La Reglamentación Técnico-Sanitaria en la pesca. Normas de calidad de los productos

En el propósito de presentar un producto de alta calidad en el mercado, el sector pesquero está por la adopción de toda aquella normativa referente a la calidad que tienda a un mejoramiento y beneficio de la comercialización de los productos congelados.

En consecuencia el sector extractivo defiende la tipificación y normalización de los productos, siempre que la misma tienda a mejorar y ampliar la comercialización de la pesca congelada. El productor es el primer defensor de la calidad de los productos, pues ello repercutirá indefectiblemente en el futuro de su propia superviven

cia. Con esta premisa ha de ser abordada toda Reglamentación Sanitaria que pretenda cuidar la calidad y presentación de la pesca congelada. Por tanto, el sector extractivo ha de ser oído a la hora de elaborar toda normativa de calidad de aplicación sobre los productos congelados.

Actualmente existe en nuestro país una legislación encargada de velar por la calidad de los productos pesqueros. El pasado mes de agosto de 1984 ha sido publicado en el B.O.E. n° 201/84 de fecha 22 de agosto, un Real Decreto en donde se recoge la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano. (Ver Anexo 1).

También en la actualidad la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.) trabaja en la preparación y publicación de una reglamentación oficial que recoja la normativa de calidad para las principales especies y productos pesqueros congelados.

En la elaboración de dichas Normativas de calidad ha intervenido activamente el sector pesquero, que no pretende más que se reconozcan y tengan en cuenta a la hora de elaborar la misma de los condicionamientos y particularidades que supone la comercialización de los productos congelados que va por vía más o menos directa al consumidor sin pasar por la industria manipuladora o elaboradora.

Una gran parte de la producción del sector extractivo se comercializa de forma directa de los buques o almacenes frigoríficos de los puertos al mayorista o distribuidor y de estos, también de forma directa sin manipulación ninguna, a los detallistas que los ofrecen directamente al público en general. Este proceso de comercialización directa en la que el producto no es ni manipulado ni alterado y se mantiene tal y como se ha congelado a bordo de los buques hasta la mano del consumidor final es la que el sector extractivo desea que también se refleje en las Reglamentaciones Sanitarias y

Normas de calidad.

El sector extractivo ha reiterado en diversas ocasiones la existencia de la comercialización directa en cajas de cartón que se preparan en los buques y la comercialización "a granel" de las especies y producciones o especificaciones congeladas a bordo. En el Anexo 2 se presentan las principales sugerencias que aporta el sector extractivo y otros sectores de la comercialización de la pesca congelada a la Administración para su contemplación e inclusión a la hora de elaborar las diferentes Normas de calidad de los productos pesqueros congelados.

#### 6.4. El papel de las Organizaciones de Productores

En el tema de mercados y comercialización de los productos pesqueros, la Comunidad Económica Europea ha desarrollado una amplia y completa legislación que establece su regulación y funcionamiento; en este desarrollo sobresale el papel que desempeñan las Organizaciones de Productores del sector de la pesca, con la adopción de mecanismos tendentes a la regulación de la oferta, el precio, los stocks, la calidad, etc ...

De aquí hasta el momento en que se produzca la adhesión de España a la C.E.E., nuestro país ha de ir adaptando al sector pesquero hacia aquellas estructuras válidas y positivas que posea la Comunidad. En este sentido es prioritaria la preparación del marco legislativo idóneo para que se creen las Organizaciones de Productores en España a la mayor brevedad posible.

En relación con la adopción de la normativa necesaria para garantizar el estado higiénico sanitario y la calidad de los productos pesqueros, estas Organizaciones de Productores, al igual que en la C.E.E., tendrán la facultad de proponer y establecer toda aquella normativa de calidad y control que garantice los productos al consumidor y en defensa de sus intereses sectoriales, ya que entre sus fines están:

- a) Establecimiento de normas sobre pesos, medidas, relación, - presentación, embalajes, redes, artes de pesca, etc.
- b) Establecimiento de normas de calidad y control de éstas.
- c) Implantación y desarrollo de mecanismos de comercialización común, o que facilite la llevada a cabo por cada uno de sus miembros.

## 7. COMERCIO EXTERIOR. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

### 7.1. Condicionamiento del comercio exterior

La extensión de las aguas jurisdiccionales hasta las 200 millas, generalizada a partir del año 1977, ha sido motivada, fundamentalmente, por intereses económicos de los países costeros, utilizándose -- con gran exageración y en defensa propia de cada país argumentos -- proteccionistas de los recursos pesqueros.

Lo que realmente ha impulsado a los diferentes países, ya no -- solo a la ampliación de las aguas jurisdiccionales, sino a la fuerte restricción de la actividad pesquera de los países que cuentan -- con una flota de larga distancia y un importante mercado pesquero -- ya desarrollado y cultivado, ha sido la egoísta pretensión de hacerse con estos mercados, con el fin de introducir en él los productos pesqueros que ahora impiden capturar a las flotas pesqueras de los países consumidores.

España ha sufrido fuertemente dichos cambios en el derecho internacional del mar y en la actitud de estos países costeros, y ello puede ser realmente observado en la evolución de los últimos años -- en el comercio exterior de productos pesqueros, cuyos datos son bien significativos.

El conocimiento de la composición y evolución del comercio exterior referido a importaciones y exportaciones de los diferentes -- productos pesqueros, es esencial para la regulación y ordenación -- del mercado interior de dichos productos.

### 7.2. Evolución de las importaciones y exportaciones

La importación y exportación de los productos de pesca en Espa

ña han sufrido un brusco viraje desde 1977, año en que se produjo una extensión generalizada de las aguas jurisdiccionales a 200 millas. Ya en el momento de la extensión, se temía en España que los distintos países costeros, basándose en argumentos de conservación de las especies, iban a tratar de impulsar una deflección del mercado español, procurando en lo posible dañar a las empresas pesqueras españolas, con objeto de sustituir la producción de éstas por exportaciones de esos países costeros a España.

La evolución de las importaciones y exportaciones, tomando 1976, año anterior a la extensión como año base, ha sufrido una muy importante modificación, confirmando los temores que existían previamente a la extensión a 200 millas, los siguientes cuadros ilustran esta evolución:

AÑO	IMPORTACION+EXPORTACION EN TONELADAS		SALDO (I-E)
	IMPORTACION (I)	EXPORTACION (E)	
1976	126.688	164.225	- 37.537
1977	11.363	124.403	- 18.040
1978	182.464	137.454	+ 45.010
1979	241.992	149.254	+ 92.738
1980	276.021	101.623	+174.398
1981	257.523	184.886	+ 72.637
1982	320.034	171.435	+148.599
1983	249.466	161.250	+ 88.216

AÑO	IMPORTACION-EXPORTACION EN MILES DE PESETAS		SALDO (I-E)
	IMPORTACION (I)	EXPORTACION (E)	
1976	9.651.409	10.966.333	- 1.314.924
1977	10.734.984	10.729.068	+ 5.916
1978	17.700.212	13.014.545	+ 4.685.617
1979	26.462.247	18.844.773	+ 7.617.474
1980	37.716.479	14.462.562	+23.073.917
1981	42.645.383	24.436.582	+18.208.801
1982	55.994.065	21.010.771	+34.983.294
1983	53.493.740	30.474.041	+23.019.699

La evidencia es aplastante: El saldo importaciones-exportaciones es negativo con España, y ha aumentado entre 3 y 5 veces con respecto a 1976.

En muchas ocasiones, se ha argumentado que lo que impide verificar una política proteccionista son acuerdos de índole comercial, como son los Convenios del GATT y EFTA. Realmente, dentro de esta afirmación se oculta una intención de no entrar en el fondo de este tema, porque debe quedar bien claro que ni el GATT, ni la EFTA, impiden la adopción de medidas encaminadas a las restricciones a la importación.

Hay que considerar en primer lugar, que se ha producido un cambio sustancial en las circunstancias internacionales, el cual es posterior a la firma de los mencionados acuerdos, lo que ya pone en tela de juicio muchos de los artículos contenidos en los mismos; pero es que, además, existen una serie de cláusulas, llamadas de salvaguardia, a las que se puede acoger perfectamente España, para implantar aquella ley que mejor le convenga a sus intereses, si es que de verdad se quiere defender intereses pesqueros de una importancia crucial para ciertas regiones como Galicia o el País Vasco, en el Norte, haciendo falta única y exclusivamente, una verdadera voluntad política de llevar esto a cabo.

La C.E.E. también dispone de mecanismos protectores hacia las importaciones de terceros países, ante ciertas especies que pueden perjudicar la propia producción comunitaria. Nos referimos a la aplicación de impuestos correctores "prelevements" que para cada producto está en relación con el precio de referencia marcado para el producto.

### 7.3. Comercio exterior referido a las especies congeladas

A continuación se presentan las cifras de importaciones y exportaciones, referidas a las especies congeladas que están siendo consideradas en el presente documento y correspondientes a los últimos siete años.

IMPORTACIONES

<u>ESPECIES</u>	<u>1978</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>	<u>1984</u>
MERLUZA	30552	45642	41689	26414	42029	9765	9192
FILETE MERLUZA	4240	9175	7100	4943	9555	3599	4070
FILETE BACALAO	13	62	4	142	548	3	19
POTA	20293	14397	18466	13950	27091	20951	33238
CALAMAR	8483	12146	15348	10364	10571	10369	2650

EXPORTACIONES

<u>ESPECIES</u>	<u>1978</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>	<u>1984</u>
MERLUZA	371	800	1646	2488	3289	2584	5161
FILETE MERLUZA	728	189	208	83	204	76	89
FILETE BACALAO	309	221	147	10	94	1	--
POTA	1038	1731	19	528	1461	8738	3988
CALAMAR	3187	2684	245	2356	1093	857	1270

NOTA: Los datos correspondientes al año 1984 abarcan hasta el mes de setiembre

## 8. CONTROL DEL MERCADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS

### 8.1. Necesidad de regulación en el mercado

Entre la gran variedad de especies que la flota española pesca y comercializa en forma congelada, existen algunas y, dentro de estas a su vez diversas especificaciones o tipos, que alcanzan por su abundancia, aceptación u otros motivos, una importancia superior al resto.

Sobre estas especies o tipos se suelen producir, según la época y dependiendo de factores diversos, procesos de inestabilidad en su comercialización, por lo que se hace necesario incidir en el mercado con medidas de ordenación y estabilización que tiendan a regularizar la oferta y el precio de los productos.

Se ha repetido en muchísimas ocasiones que una de las bazas -- principales que ha de jugar España en la defensa de la actividad de la flota pesquera y el desarrollo del sector pesquero, se encuentra en el importante consumo y mercado de productos pesqueros en nuestro país. Este mercado es el objetivo de muchos de los países desarrollados, con grandes recursos pesqueros que por no ser consumidos -- por ellos desean su introducción en el mercado español.

Se hace evidente que una de las primeras preocupaciones de la Administración española ha de dirigirse hacia el establecimiento -- de unas bases de política pesquera comercial que procure su mejor utilización en las negociaciones bilaterales de pesca con otros -- países en defensa del propio sector pesquero nacional.

Si bien con el horizonte de la integración de nuestro país a -- las Comunidades europeas, todas las bases de intercambio comercial entre los países pertenecientes a la citada Comunidad y España se -- verán afectados y modificados, existente suficientes razones que --

aconsejan el determinar, para el período transitorio en que durará la verdadera integración española, unas bases que apoyen suficientemente la política pesquera de nuestro país. Por otra parte, de cara a las negociaciones bilaterales de pesca con otros países no comunitarios estas bases seguirán estando en vigor más allá de nuestra integración en la C.E.E.

El mercado español viene sufriendo en los últimos años una fuerte alfluencia de productos pesqueros procedentes de países extranjeros, cuyas cantidades y épocas de importación producen serios quebrantos económicos a las empresas del sector pesquero nacional.

Las producciones de la flota española han tenido que competir fuertemente en el mercado interior con producciones procedentes de flotas de otros países extranjeros cuyo sistema económico de explotación de las unidades de pesca difiere enormemente del sistema de inversión privada que presenta la industria pesquera española.

Se hace pues indispensable adoptar los mecanismos legales y oficiales necesarios para defender la economía propia y los intereses de la flota nacional, de sus empresas y puestos de trabajo que representan.

## 8.2. Competidores actuales de la flota española

Durante los últimos años y coincidiendo con las restricciones impuestas a las capturas de la flota española en sus caladeros habituales, se han incrementado las presiones de diversos países para ocupar una posición ventajosa en el mercado pesquero español de productos congelados. Esta situación, que en la actualidad se intenta controlar por el Ministerio de Comercio, ha ocasionado en diferentes ocasiones graves perjuicios para el sector extractivo nacional, por la fuerte competencia a la que se ha tenido que enfrentar en su propio mercado.

Los principales proveedores de nuestro mercado han sido las flotas de países del Este, sobre todo la flota polaca. Los métodos que utilizan estos barcos se basan en un claro "dumping", en el es-

tricto sentido de que venden por debajo del costo de producción, introduciendo una competencia desleal en el propio mercado español.

La opinión generalizada es que los países del Este buscan, a través de las ventas de productos pesqueros, la consecución de divisas y, por tanto, no efectúan la explotación de sus unidades de -- acuerdo con los cánones y criterios por los que se rigen las flotas de los países de economía de libre mercado.

Ante estas circunstancias, es muy difícil competir con estos - países que venden al precio que sea, tal y como ha sucedido el pasado año, y en ocasiones en el presente año, con la venta de una notable cantidad de pota y calamar procedente de la flota polaca.

Por otra parte, y dado el sistema de abastecimiento en altamar que estos buques tienen, cuentan con la facilidad de introducir su producto en nuestro mercado con anterioridad a lo que lo pueden ha--cer tanto las empresas conjuntas como la flota nacional. En conse--cuencia, se aprovechan de las temporadas de precios más elevados, - al mismo tiempo que compiten con nuestra flota en estos caladeros.

Hay que tener en cuenta también, que la campaña de pota y calamar, desde el descubrimiento de las pesquerías del Atlántico sudoc--cidental, interfiere con la de pota y calamar en Estados Unidos. No sería lógico, por tanto, que invocando una libertad de mercado, se permitiera a estos buques que se aprovecharan de los mejores pre---cios de nuestro mercado. Con ello estaríamos fomentando una flota - extranjera, en perjuicio de una nacional, que siempre estaría en inferioridad de condiciones.

El caso de las ventas a precios "dumping" debe ser considerado muy seriamente, ya que creemos que esta práctica es corriente, toda vez que estos mercantes siempre venden al precio que sea; precios - a los que nuestro flota le resulta inviable el operar.

### 8.3. Medidas de control y regulación del mercado de los productos pesqueros congelados

Como se apuntaba en el punto 8.1. en determinadas épocas o temporadas del año y para un determinado número de especies congeladas, existe necesidad de adoptar ciertas medidas de regulación para propiciar una comercialización adecuada de las mismas.

Todos los países, incluidos los comunitarios, poseen mecanismos enfocados a defender la producción de la industria propia. Sería totalmente perjudicial para el desarrollo económico de cualquier país la permisividad de situaciones que vayan en contra del desarrollo industrial autóctono. Este es el enfoque que ha de darse a la implantación de mecanismos o sistemas arancelarios, tendentes a igualar la competencia entre las producciones nacional y extranjera. Hacerlo de otra forma sería destruir la propia industria y pasar a depender totalmente de otros países, quiénes, una vez desaparecida la industria nacional, impondrían las condiciones de mercado que ellos desearan.

A continuación se recogen diversas líneas de acción y medidas tendentes a la regulación y control del proceso comercializador y del mercado.

#### 8.3.1. Pasos para el óptimo control y regulación del mercado

La adecuada comercialización de los productos pesqueros congelados requiere el seguimiento de los siguientes pasos:

- a) Seguimiento periódico y continuado de los factores que intervienen de forma directa en la situación del mercado. Conocimiento del estado de la oferta y la demanda. Conocimiento de cantidad de producto almacenado.
- b) Seguimiento periódico y continuado de la producción realizada o prevista por la flota congeladora nacional, considerando las diferentes especies capturadas y los diversos caladeros donde la flota opera.

- c) Seguimiento periódico y continuado de las estadísticas del Comercio Exterior. Control de las importaciones y exportaciones de nuestro mercado. Control de los cupos de importación que se asignan a las embarcaciones pertenecientes a Sociedades Conjuntas.
- d) Concesión de licencias de importación para aquellas especies y temporadas en las cuales el mercado interior no esté suficientemente abastecido por la aportación de la flota nacional y de Sociedades Conjuntas.
- e) Suspensión temporal en la concesión de licencias de importación para aquellas especies y temporadas en las cuales el mercado nacional se encuentra suficientemente abastecido por la aportación de la producción de la flota nacional.
- f) Imposición de derechos compensatorios variables a la importación de determinados productos. Cuando las circunstancias del mercado y la situación de la flota pesquera nacional así lo aconsejen.
- g) Imposición de gravámenes correctores ("prelevements") a la importación de determinados productos cuando la situación del mercado, del sector pesquero y las circunstancias de bilateralización con el país importador, así lo aconsejen.

### 8.3.2. Modificaciones necesarias en la normativa arancelaria española

La implantación que se propone de un sistema arancelario para los productos pesqueros, semejante al existente en los países de la C.E.E., con la existencia de mecanismos reguladores de las importaciones, con impuestos o "prelevements" y un sistema de "precios de referencia" y "precios de retirada", exige la necesidad de una modificación de la normativa existente al respecto.

La propuesta que se recoge en el presente documento, -- respecto a la implantación de mecanismos reguladores del mercado nacional y de protección a la producción de la flota nacional en relación a las diversas especies de pesca congelada (merluza, calamar, pota, etc.), requiere, al menos, que se establezcan las posiciones estadísticas tarifarias para cada uno de los tipos comerciales más importantes de las especies mencionadas.

### 8.3.3. Necesaria ampliación de las competencias del Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos Pesqueros y Cultivos Marinos (F.R.O.M.)

Considerando que para las especies de pesca congeladas, también se producen situaciones de alteración y desequilibrio en el proceso comercializador y mercado, se propone, al tiempo que se considera necesario y justo, la ampliación de las competencias y funciones del Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos Pesqueros y Cultivos Marinos (F.R.O.M.), para que abarque las ayudas de apoyo al sector extractivo congelador.

La gran afluencia al mercado de diversas especies congeladas en determinadas épocas, aconsejan medidas administrativas orientadas a regular su comercialización: campañas publicitarias de orientación al consumo, regulación de la oferta mediante establecimiento de precios de orientación, retirada y referencia, etc. Estas medidas de control, se estima, que tendrían en el F.R.O.M. su cauce adecuado.

## 9. CONTINGENTACION DEL MERCADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS. CUOTAS DE MERCADO O CONSUMO EN ESPAÑA

### 9.1. Necesidad de fijar contingentaciones en las especies más sensibles en el mercado

Como es bien conocido de los principales países productores dedicados a la pesca, el mercado español es uno de los mejores y más atractivos debido al alto nivel de consumo de pescado "per cápita" que mantiene.

Es evidente y constatable que las cifras de productos pesqueros importados a España por países terceros se han multiplicado en los últimos años y más concretamente desde el momento en que la mayoría de los países ribereños han aplicado a sus aguas los nuevos límites jurisdiccionales de 200 millas. Desde entonces a España, en posesión de una importante flota pesquera, se le viene sometiendo a una intensa presión exterior, encaminada a limitar en lo posible su capacidad extractiva para, al mismo tiempo, aprovechar al máximo su potencial de mercado y consumo.

Como se ha expuesto en el capítulo anterior, en muchas ocasiones y en estos últimos años, se está produciendo una clara competencia en el mercado español entre las producciones extranjeras y las propiamente capturadas por nuestra flota nacional, competencia que normalmente conlleva importantes quebrantos económicos para el sector extractivo español, que se encuentra muchas veces con un mercado saturado e incapaz de resolver la producción nacional a precios que resultan mínimamente remunerativos.

Hay que tener en cuenta que si se abre totalmente la entrada a los productos pesqueros extranjeros, se producirá, inicialmente, una baja masiva de los precios con gran perjuicio para la subsistencia

de las empresas pesqueras españolas e iniciativamente con gran beneficio para el consumidor. Sin embargo, esta situación solamente produciría unos beneficios mínimos al consumidor, toda vez que estos países competidores de la industria española, una vez desmantelada económicamente la flota española, impondrían en el mercado sus productos y a los precios que consideraran conveniente.

En consecuencia, es de importancia vital el mantener el mercado en condiciones óptimas para que la flota opere en base a unos precios de primera venta que hagan rentable la explotación de los buques, lo cual no solo no es contrario a la propia filosofía comunitaria, sino que ésta ya ha establecido toda una serie de mecanismos básicos de ordenación de mercados, tales como precios de retirada, precios de referencia, tasas compensatorias, etc., etc., encaminados precisamente a tal fin.

Por lo tanto durante el período transitorio de adhesión a la C.E.E. debe de exigirse a la Comunidad que el mercado español no se desequilibre por el mero hecho de la adhesión comunitaria, haciendo necesario la contingentación temporal del mercado español hasta tanto no se negocie un régimen definitivo para cada uno de los productos de interés para nuestra flota.

## 9.2. Establecimiento de cuotas de consumo en las especies principales

De cara a la negociación pesquera de adhesión a la Comunidad Económica Europea, es del todo conveniente que por parte de la Administración Española se presente una estructuración y composición del mercado nacional y se exponga claramente su capacidad de absorción, al menos, en relación a las principales especies que se consumen en nuestro país.

El establecimiento de unas cuotas de mercado para las principales especies que se consumen en España, impediría posibles saturaciones del mismo, ya que una vez conocidas las aportaciones de la propia flota española, sólo deberían permitirse importaciones en el caso de que no se llegara a cubrir el nivel de consumo establecido; permitiéndose las importaciones hasta que se alcance la citada can-

tividad.

Para el estudio de los niveles de consumo o cuotas de mercado, para las principales especies congeladas, nos hemos de basar en -- los datos de aportación al mercado y salidas de este, que se han -- dado en los últimos años. En el siguiente capítulo del presente in -- forme se presenta un cálculo detallado de los niveles de consumo -- aparente que se producen en nuestro país con el fin de analizar la situación de mercado y perspectivas de cara al próximo año 1985.

Finalmente, es conveniente insistir en la necesidad de que por parte del Gobierno español en la negociación para la adhesión a -- las Comunidades Europeas, y en lo que hace referencia al tema del -- libre intercambio comercial de los productos pesqueros, se conside -- re los niveles reales de consumo de estos productos congelados en el mercado español. La contingentación del mercado nacional de pro -- ductos pesqueros congelados, de acuerdo con las pautas que se indi -- can en el presente informe, ha de ser incluido como tema de capi -- tal importancia en las negociaciones de integración de nuestro país en la Comunidad Económica Europea.

## 10. REGULACION DEL MERCADO DE PRODUCTOS CONGELADOS DURANTE EL AÑO 1985

Con el fin de que no se produzcan irregularidades en la comercialización de algunos productos pesqueros congelados, que puedan incidir negativamente sobre el sector extractivo o en el de comercialización y manipulación de estos productos, mediante los análisis y estudios pertinentes, se pretende alcanzar una ordenación racional del mercado de cara a la próxima temporada de 1985 y siguientes.

Los pasos obligados a seguir pasarían por el establecimiento de las cuotas de mercado o de consumo para estos productos que definirían la demanda del mercado y por la consideración de las ofertas que vendrían dadas por las aportaciones que realice la flota nacional y por importaciones, en el supuesto de que no se cubra el nivel de abastecimiento necesario.

### 10.1. Estudio sobre comercialización y mercado de cefalópodos congelados (calamar y pota). Previsiones para el año 1985

#### 10.1.1. Establecimiento de la cuota de consumo

Para calcular y establecer el nivel de consumo aparente de pota y calamar congelados en nuestro país, hemos de basarnos en los datos de aportaciones al mercado realizadas, tanto por la flota española como a través de las importaciones, así como en las cifras de salidas o exportaciones a otros países. Tales datos, que proceden de fuentes del sector psquero y de la Administración, para la pota y calamar referidos a los últimos años, serían los siguientes:

<u>POTA (*)</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>	<u>1984</u>
Desembarcos flota nacional ..	11.103	6.480	18.597
Importaciones .....	27.091	20.951	33.238 (**)
Total aportaciones .....	38.194	27.431	51.835
Exportaciones .....	1.461	8.738 (***)	3.988 (**)
CONSUMO APARENTE .....	36.733	18.693	47.847

Consumo medio ... 34.424 TM

- (\*) Se incluyen datos de pota entera y tubo de pota
- (\*\*) Importaciones y exportaciones contabilizadas hasta el mes de setiembre de 1984
- (\*\*\*) Parte de las exportaciones (aproximadamente 4000 TM) de pota se han realizado en el mes de enero de 1983, y corresponden a descargas efectuadas por la flota nacional en el mes de diciembre de 1982

<u>CALAMAR</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>	<u>1984</u>
Desembarcos flota nacional ...	12.150	23.267	26.343
Importaciones .....	10.571	10.369	2.650(*)
Total aportaciones .....	22.721	33.636	28.993
Exportaciones .....	1.093	859	1.270(*)
CONSUMO APARENTE .....	21.628	32.779	27.723

Consumo medio ... 27.377 TM

- (\*) Importaciones y exportaciones contabilizadas hasta el mes de setiembre de 1984

Estos datos estadísticos referidos a los últimos -- tres años, proporcionan un nivel de consumo que estaría en torno a las 34.400 toneladas, en el caso de la pota, y alrededor de 27.400 toneladas en el del calamar.

Diferenciación en el consumo por productos comerciales, según el tamaño de la pota

Dentro del apartado que recoge la cantidad de las aportaciones de pota al mercado, convendría diferenciar, en lo posible, entre aquella producción que se compone de pota "pequeña" para el consumo directo -y no válida para la industria manipuladora- y aquella otra de mayor tamaño, que se dedica, -en su totalidad- a la preparación de tubo y anillas -

de pota. El mercado les confiere un tratamiento comercial diferente, como si de dos productos distintos se tratara. Sobre este particular, se volverá a incidir en un punto posterior.

#### 10.1.2. Interrelación en el consumo de pota y calamar

A partir del año 1983, y como consecuencia del descubrimiento, por parte de la flota nacional, de los caladeros del Atlántico sudoccidental, donde se vienen efectuando importantes capturas de estos cefalópodos; se ha producido un aumento considerable en los desembarcos de calamar, lo cual ha tenido una incidencia significativa en nuestro mercado.

Como consecuencia de esta importante afluencia de calamar al mercado nacional y de los precios alcanzados para dicho producto, se ha originado una situación de solapamiento en nuestro mercado entre la pota y el calamar, con un proceso de clara sustitución del consumo de pota por calamar, lo cual se refleja claramente en las cifras expuestas, correspondientes al año 1983. Este panorama se ha mantenido también a lo largo del presente año 1984.

Por tanto, entre la pota de menor tamaño (inferior a 18 cm) y el calamar desembarcado, procedente de los caladeros del Atlántico sudoccidental -prácticamente inferior a 18 cm de longitud del manto-, se ha establecido un fenómeno de sustitución que ha modificado la estructura existente en el mercado y consumo de estos dos productos. Puede afirmarse, sin ninguna duda, que el mercado de pota de pequeño tamaño (menor de 18 cm) ha sido sustituido, prácticamente en su totalidad, por el mercado de calamar.

En consecuencia, deseamos dejar bien significado que, al hablarse del consumo de cefalópodos congelado -hacien

do referencia al calamar y a la pota-, deberán distinguirse tres productos comerciales diferentes, ya que el tratamiento del mercado hacia la pota es completamente distinto si se habla de pota pequeña (menor de 18 cm), cuyo consumo se produce entero y directo; o si se trata de pota grande (mayor de 18 cm), cuyo consumo se realiza, previa la manipulación, en anillas.

Por otra parte, como se explica en el presente punto, existe una fuerte dependencia entre la pota pequeña y el calamar, cuya comercialización se realiza en forma entera, y que el mercado está tratándolas como un único producto con dos calidades diferentes. Al presentarse la mejor calidad de este producto a un precio bajo -sería el caso del calamar-, la otra calidad del producto de nivel inferior -la pota- sufre una fuerte restricción en su demanda, produciéndose importantes stocks sin salida al mercado interior. Esta ha sido la situación del presente año 1984.

### 10.1.3. Datos estadísticos correspondientes a los dos últimos años (1983 y 1984)

#### a) Capturas realizadas por la flota española durante los años 1983 y 1984

Antes de proceder a presentar la previsión de capturas de cara al próximo año 1985, analizaremos los datos correspondientes a las capturas realizadas por las embarcaciones españolas durante los dos últimos años.

MESES	AÑO 1983		AÑO 1984	
	POTA	CALAMAR	POTA	CALAMAR
ENERO	1202 TM	750 TM	41 TM	--
FEBRERO	56 TM	--	2763 TM	2413 TM
MARZO	486 TM	4028 TM	1340 TM	2896 TM
ABRIL	708 TM	1491 TM	2535 TM	3768 TM
MAYO	910 TM	--	1798 TM	1297 TM

	AÑO 1983		AÑO 1984	
	POTA	CALAMAR	POTA	CALAMAR
JUNIO	1199 TM	--	1852 TM	2294 TM
JULIO	547 TM	--	5427 TM	1168 TM
AGOSTO	809 TM	--	1245 TM	122 TM
SEPTIEMBRE	309 TM	1092 TM	968 TM	315 TM
OCTUBRE	78 TM	6263 TM	162 TM	1587 TM
NOVIEMBRE	40 TM	9029 TM	330 TM	8068 TM
DICIEMBRE	136 TM	560 TM	136 TM	2416 TM
TOTAL ...	6480 TM	23267 TM	18597 TM	26343 TM

Durante los dos años a que hacemos referencia, y de forma periódica, el sector extractivo ha ido comunicando a la Administración las previsiones sobre las capturas que la flota nacional realizaría, pudiendo manifestar que estas estimaciones han sido muy ajustadas a la realidad, como posteriormente se ha podido comprobar. Por tanto, las predicciones sobre las aportaciones al mercado por la flota nacional han sido, en todo momento, efectuadas con la máxima precisión y rigor.

Las unidades de la flota congeladora española, que han realizado mareas de pota y calamar, han sido las siguientes:

AÑO 1983	Nº CAMPAÑAS
BUQUES OTB-5 (T.R.B. 250-499,9) .....	11
BUQUES OTB-6 (T.R.B. 500-999,9) .....	4
BUQUES OTB-7 (T.R.B. 1000-1999,9) .....	14
BUQUES OTB-8 (T.R.B. + 2000) .....	3
TOTAL ....	32

AÑO 1984	N° CAMPAÑAS
BUQUES OTB-5 (T.R.B. 250-499,9) .....	17
BUQUES OTB-6 (T.R.B. 500-999,9) .....	15
BUQUES OTB-7 (T.R.B. 1000-1999,9) .....	22
BUQUES OTB-8 (T.R.B. + 2000) .....	5
TOTAL ...	59

### Tamaños comerciales de las capturas de la flota española

Analizando la composición de las capturas realizadas por la flota nacional durante los años 1983 y 1984, se obtienen los siguientes tamaños comerciales:

POTA	1983	1984
N° 1 (mayor de 18 cm de manto) ....	3823 TM	9408 TM
N° 2 (Entre 14 y 18 cm) .....	2527 TM	8733 TM
N° 3 (Menor de 14 cm) .....	130 TM	456 TM

CALAMAR	1983	1984
N° 1 (Entre 23-27 cm de manto) ...	23 TM	40 TM
N° 2 (Entre 19-22 cm de manto) ...	123 TM	134 TM
N° 3 (Entre 15-18 cm de manto) ...	921 TM	946 TM
N° 4 (Entre 11-14 cm de manto) ...	15787 TM	15911 TM
N° 5 (Entre 7-10 cm de manto) ...	6405 TM	8646 TM
N° 6 (Menor de 7 cm de manto) ...	8 TM	666 TM

### b) Estadísticas sobre el comercio exterior durante los años 1983 y 1984

Con el fin de obtener y conocer todos los parámetros que han condicionado la situación del mercado de pota y calamar congelados en los dos últimos años, es conveniente analizar el nivel de las importaciones y exportaciones que se han producido en dichos años. -- Los datos han sido tomados de la publicación oficial del Ministerio de Economía, Hacienda y Comercio -Esta

disticas del Comercio Exterior-.

IMPORTACIONES

AÑO 1983			
<u>MESES</u>	<u>POTA ENTERA</u>	<u>TUBO POTA</u>	<u>CALAMAR</u>
ENERO	418 TM	647 TM	320 TM
FEBRERO	596 TM	22 TM	292 TM
MARZO	1 TM	--	543 TM
ABRIL	194 TM	151 TM	600 TM
MAYO	4793 TM	181 TM	694 TM
JUNIO	3058 TM	9 TM	2069 TM
JULIO	1377 TM	60 TM	1363 TM
AGOSTO	2177 TM	95 TM	647 TM
SEPTIEMBRE	458 TM	40 TM	796 TM
OCTUBRE	22 TM	86 TM	312 TM
NOVIEMBRE	2998 TM	538 TM	575 TM
DICIEMBRE	2214 TM	816 TM	2158 TM
TOTAL ...	18306 TM	2645 TM	10369 TM

AÑO 1984			
<u>MESES</u>	<u>POTA ENTERA</u>	<u>TUBO POTA</u>	<u>CALAMAR</u>
ENERO	1456 TM	579 TM	368 TM
FEBRERO	1854 TM	1137 TM	383 TM
MARZO	1377 TM	214 TM	168 TM
ABRIL	1922 TM	2835 TM	319 TM
MAYO	1489 TM	1088 TM	137 TM
JUNIO	421 TM	5151 TM	522 TM
JULIO	1079 TM	3726 TM	187 TM
AGOSTO	232 TM	6602 TM	369 TM
SEPTIEMBRE	300 TM	1776 TM	197 TM
OCTUBRE	--	--	--
NOVIEMBRE	--	--	--
DICIEMBRE	--	--	--
TOTAL ...	10130 TM	23108 TM	2650 TM

EXPORTACIONES

<u>MESES</u>	<u>AÑO 1983</u>		
	<u>POTA ENTERA</u>	<u>TUBO POTA</u>	<u>CALAMAR</u>
ENERO	4400 TM	19 TM	--
FEBRERO	2 TM	702 TM	28 TM
MARZO	19 TM	26 TM	--
ABRIL	79 TM	--	--
MAYO	291 TM	699 TM	52 TM
JUNIO	248 TM	--	21 TM
JULIO	144 TM	16 TM	--
AGOSTO	335 TM	15 TM	1 TM
SEPTIEMBRE	121 TM	4 TM	10 TM
OCTUBRE	155 TM	--	126 TM
NOVIEMBRE	220 TM	3 TM	588 TM
DICIEMBRE	1206 TM	34 TM	31 TM
<b>TOTAL ...</b>	<b>7220 TM</b>	<b>1518 TM</b>	<b>857 TM</b>

<u>MESES</u>	<u>AÑO 1984</u>		
	<u>POTA ENTERA</u>	<u>TUBO POTA</u>	<u>CALAMAR</u>
ENERO	121 TM	22 TM	51 TM
FEBRERO	230 TM	158 TM	228 TM
MARZO	171 TM	127 TM	93 TM
ABRIL	215 TM	116 TM	127 TM
MAYO	375 TM	94 TM	123 TM
JUNIO	326 TM	67 TM	198 TM
JULIO	1019 TM	129 TM	169 TM
AGOSTO	455 TM	24 TM	193 TM
SEPTIEMBRE	324 TM	15 TM	88 TM
OCTUBRE	--	--	--
NOVIEMBRE	--	--	--
DICIEMBRE	--	--	--
<b>TOTAL ...</b>	<b>3236 TM</b>	<b>752 TM</b>	<b>1270 TM</b>
	(*)	(*)	(*)

(\*) NOTA: Hasta la fecha, sólo se dispone de los datos estadísticos de 1984, hasta el mes de setiembre

#### 10.1.4. Previsiones de capturas y desembarcos de la flota nacional durante el año 1985

Al igual que en ocasiones anteriores, se puede elaborar un estudio -lo más ajustado posible- sobre las previsiones de producción de la flota nacional, de cara al próximo año 1985, para cada una de las especies: pota y calamar.

Tal y como se viene demostrando en estos últimos -- años, estas estimaciones previas de capturas representan una información muy ajustada de la realidad. Por tanto, dicha predicción nos ha de proporcionar una información -bastante precisa- de lo qué sucederá en 1985.

Las previsiones de capturas que se presentan han sido elaboradas a través de una consulta directa a la flota, la cual se ha mostrado con un interés semejante al - del presente año 1984, si bien con una tendencia ligera a aumentar el número de unidades a faenar en las pesquerías de pota y calamar del Atlántico sudoccidental.

Sin embargo, es conveniente aclarar que, en el su-- puesto de alcanzarse un acuerdo sobre la regulación del mercado de estas especies y el control efectivo sobre las importaciones, se produciría un sensible aumento en el - número de embarcaciones que dedicarían su actividad a la captura de pota y calamar, por lo que el mercado puede - ser sobradamente abastecido por las aportaciones de la - flota nacional.

El siguiente cuadro, nos proporciona los datos sobre producción de pota y calamar, que se espera realice la - flota congeladora española durante el próximo año:

	<u>POTA</u>	<u>CALAMAR</u>
Atlántico sudoccidental .....	19000 TM	26500 TM
Atlántico noroeste .....	5000 TM	2600 TM
Atlántico sudoriental .....	1500 TM	--
TOTAL ...	<u>25500 TM</u>	<u>29100 TM</u>

Estas cifras de partida pueden ser consideradas como mínimas, si tenemos en cuenta que, en el momento actual, se están llevando a cabo negociaciones con los Estados Unidos de América para la conclusión de un acuerdo pesquero, con grandes posibilidades de alcanzarse, y por el cual se podrían aumentar nuestros cupos de pesca de pota y calamar notablemente, en relación con los dos últimos años.

#### Previsiones sobre tamaños comerciales a desembarcar

Atendiendo a la distribución por tamaños comerciales, que se han dado en las capturas de pota y calamar -- realizadas en los dos últimos años en los diferentes caladeros, cabe esperar para 1985 la siguiente distribución por tamaños:

<u>POTA</u>			
<u>CLASIFICACION</u>	<u>TAMAÑO MANTO</u>	<u>TONELADAS</u>	<u>%</u>
Num. 1	Mayor 18 cm	16014	62,8
Num. 2	Entre 14 y 18 cm	8874	34,8
Num. 3	Menor de 14 cm	612	2,4
	TOTAL ...	<u>25500</u>	
<u>CALAMAR</u>			
<u>CLASIFICACION</u>	<u>TAMAÑO MANTO</u>	<u>TONELADAS</u>	<u>%</u>
Num. 1	Entre 23-27 cm	58	0,2
Num. 2	Entre 19-22 cm	204	0,7
Num. 3	Entre 15-18 cm	1368	4,7
Num. 4	Entre 11-14 cm	18304	62,9
Num. 5	Entre 7-10 cm	8788	30,2
Num. 6	Menor de 7 cm	378	1,3
	TOTAL ...	<u>29100</u>	

Como puede apreciarse, el tamaño comercial del calamar que se ha dado en las últimas capturas de la flota - congeladora española -y que se espera para el próximo año 1985-, prácticamente no supera los 18 centímetros de longitud del manto. Se trata pues de un producto para su consumo entero y, dada la abundancia de su oferta en el mercado, ha alcanzado un nivel de precios que lo han llevado a competir y sustituir la demanda de pota de tamaños similares, menor de 18 cm.

Como resultado de estas previsiones de capturas, -- a realizar por la flota española durante el año 1985, y de los tamaños comerciales que se producirán, puede concluirse que, en lo que hace referencia al cefalópodo menor de 18 cm de longitud del manto, habrá tanto oferta - del producto de mejor calidad (calamar), que producirá - una recesión de la demanda en la pota pequeña, cuya salida comercial será muy difícil en dichas condiciones.

En cuanto a la pota de mayor tamaño, utilizada por las industrias de elaboración de anillas -como se ha indicado en el punto anterior-, se producirá una oferta -- procedente de la flota nacional, en torno a las 1600 TM, lo que se traduce -después de su transformación- en unas 5600 TM de tubo de pota.

#### Previsiones sobre los desembarcos por meses

Basándonos en la experiencia obtenida en el desarrollo de las temporadas de pesca referidas a los años 1983 y 1984, así como a la previsión de las mareas que realizarán los buques durante el próximo año 1985; para dicho año se espera el siguiente ciclo de desembarcos de pota y calamar, por meses, por parte de la flota congeladora nacional:

<u>MESES 1985</u>	<u>POTA</u>	<u>CALAMAR</u>
ENERO	41 TM	1500 TM
FEBRERO	1580 TM	300 TM
MARZO	3255 TM	2596 TM
ABRIL	2779 TM	4785 TM
MAYO	1989 TM	1375 TM
JUNIO	2144 TM	2432 TM
JULIO	6030 TM	1237 TM
AGOSTO	1326 TM	130 TM
SEPTIEMBRE	1064 TM	355 TM
OCTUBRE	371 TM	1683 TM
NOVIEMBRE	1785 TM	8555 TM
DICIEMBRE	3136 TM	4152 TM
TOTAL .....	<u>25500 TM</u>	<u>29100 TM</u>

Las embarcaciones que, en principio, tengan prevista su participación en las campañas de pota y calamar durante el año 1985, aunque dependiendo de la situación -- que atraviese el mercado y de las medidas reguladoras del mismo que se tomen por la Administración, lo que pudiera aumentar de forma significativa la presencia de buques - españoles en las pesquerías, son las siguientes:

<u>AÑO 1985</u>	<u>Nº CAMPAÑAS</u>
BUQUES OTB-5 (T.R.B. 250-499,9) ....	19
BUQUES OTB-6 (T.R.B. 500-999,9) ....	16
BUQUES OTB-7 (T.R.B. 1000-1999,9) ..	23
BUQUES OTB-8 (T.R.B. + 2000) .....	5
TOTAL ...	<u>63</u>

#### 10.1.5. Situación de abastecimiento del mercado en 1985

Tomando como referencia los datos anteriores, sobre las cuotas de mercado y las previsiones de aportaciones

de la flota nacional, para el próximo año se presenta -- la siguiente situación en el mercado:

	<u>CUOTA DE MERCADO</u>	<u>APORTACION FLOTA NACIONAL</u>	<u>DIFERENCIA</u>
POTA .....	34424 TM	25500 TM	(-) 8924 TM
CALAMAR .....	27377 TM	29100 TM	(+) 1723 TM

A la vista de estos datos, e independientemente de la interrelación o solapamiento que se origine entre ambas especies, el nivel de abastecimiento del mercado de pota se cubriría con la importación de un volumen de capturas en torno a las 8900 TM, mientras que la demanda en el consumo de calamar estaría atendida por una oferta en exceso del consumo nacional.

Sin embargo, es necesario realizar una revisión por productos comerciales, tal y como los considera el propio mercado:

a) Calamar

La demanda del mercado sobre esta especie se presenta, de cara al próximo año 1985, totalmente cubierta por las aportaciones previstas de la flota española; de ahí que, en este caso, no se haga necesario recurrir a producciones extranjeras.

Por tanto, la importación de calamar congelado quedaría totalmente prohibida.

b) Pota "pequeña"

Como ha sido explicado en un punto anterior, la comercialización y consumo de este producto están íntimamente ligados a la producción y presencia en el mercado del calamar, ya que, si bien

existe una diferencia en la calidad entre ambas especies, el mercado se encuentra totalmente solapado y les da tratamiento y consideración de una única especie con dos calidades diferentes.

En consecuencia, la presencia en el mercado de una gran abundancia de calamar, sumando a la cantidad en torno a 9500 TM de pota "pequeña" -- (menor de 18 cm) que aportará al mercado interior la flota española; garantizará un total abastecimiento de este producto en el mercado interior.

c) Pota "grande"

En cuanto a la pota "grande" (longitud del manto mayor de 18 cm), cuya utilización es prácticamente total por la industria de manipulación para su transformación en anillas, partiendo para ello de tubo de pota, las capturas previstas por la flota española se cifran en torno a las 16000 TM, lo que significa unas 5600 TM de tubo de pota, después de su transformación.

Considerando las cifras correspondientes al año 1983 y asumiendo que -prácticamente- el cien por cien de las importaciones realizadas son para cubrir las necesidades de la industria de elaboración y manipulación de la pota congelada, se tendría que las importaciones -según la Estadística Oficial de Comercio Exterior- se han limitado a 18306 TM de pota entera (6407 TM transformadas a tubo de pota), más 2645 TM de tubo de pota. En total, resulta en la cantidad de 9052 TM de tubo de pota las necesidades de la industria transformadora en 1983.

Las cifras correspondientes al año 1984, su

ponen unas cantidades adquiridas de 23108 TM de tubo de pota y 10130 TM de pota entera (3545 TM transformadas a tubo de pota). Asumiendo que toda la importación ha sido destinada a la industria manipuladora, se obtiene que sus necesidades en 1984 han supuesto un total de 26653 TM.

En consecuencia, a partir de los dos últimos años se deduce que las necesidades medias de la industria transformadora se ha situado en torno a 17850 TM. Considerando que, de cara al próximo año 1985, la flota nacional aportará unas 16000 TM de pota "grande" -equivalentes a unas 5600 TM de tubo de pota-, se deduce que la demanda de consumo de este producto se cubriría con la importación de una cantidad total de 12250 TM.

#### 10.1.6. Acciones a desarrollar

A la vista del análisis de los diferentes factores que intervienen directamente sobre la comercialización y el mercado de los cefalópodos congelados, así como de las tendencias que se marcan para el próximo año 1985, se proponen las siguientes acciones:

- 1<sup>a</sup>) Que, por la Administración, se convoquen a las diferentes entidades del sector extractivo y comercializador, al objeto de establecer las pautas que han de regir el mercado de la pota y el calamar congelado durante el año 1985.
- 2<sup>a</sup>) Que se contingente el mercado de pota y calamar, tomando como referencia la mejor estimación posible de la cuota de mercado o consumo resultante de los datos estadísticos correspondientes a los últimos años.

Que se consideren los siguientes - puntos de interés en la regulación del mercado de estos cefalópodos congelados:

- a) En lo que hace referencia a la pota, es necesario diferenciar dos productos comerciales distintos, ya que el mercado les confiere un tratamiento diferente: la pota "pequeña" tiene un destino comercial distinto al de la pota "grande".
- b) Existe una fuerte incidencia entre el consumo de pota "pequeña" y el de calamar. El tratamiento del mercado hacia estas dos especies es por igual, como si se tratase de un solo producto comercial y dos calidades diferentes. Debido a ello y a la gran oferta de calamar, la pota "pequeña" tiene poca salida en nuestro mercado. Esta situación se ha dado en los dos últimos años.
- c) De cara a la situación del mercado en 1985, hay que dejar constancia de que una regulación de la oferta, dependiendo de la aportación de la flota nacional y de un justo control de las importaciones, produciría un sensible aumento en el número de barcos que dedicarían su actividad a la captura de pota y calamar, por lo que el mercado puede ser sobradamente abastecido por las aportaciones de la flota española.

- 3ª) Que se considere, en primer lugar, la -  
aportación de la flota nacional para --  
cubrir el nivel de consumo establecido.
- 4ª) Que se controlen las importaciones, tan-  
to en cantidad como en el tipo de pro--  
ducto que realmente demanda el mercado,  
concediendo las licencias de importación  
necesarias para completar la cuota de -  
mercado en aquellos productos que no se  
aporten por la flota española.

Se proponen las siguientes líneas  
de acción para la regulación del merca-  
do en 1985:

Calamar: demanda cubierta por la -  
aportación de la flota nacional. -  
Por tanto, cierre total de las im-  
portaciones.

Pota entera: la aportación de este  
producto por la flota española, su-  
mada a la abundancia en el mercado  
de calamar entero, garantizarán un  
total abastecimiento de este pro--  
ducto en el mercado. Por tanto, se  
propone el control total de las im-  
portaciones.

Tubo de pota: considerando las ne-  
cesidades de este producto y la --  
aportación que realizará la flota  
nacional, se ha de controlar perio-  
dicamente las necesidades del mer-  
cado y las posibles importaciones  
a realizar.

5<sup>a</sup>) Para las partidas que se autoricen importar, ha de ser impuesto un arancel semejante a los existentes en los países de la C.E.E., cuando éstos existen. En otro caso, se ha de establecer un precio de referencia y la imposición de gravámenes arancelarios correctores a que hubiese lugar.

A pesar de que los países comunitarios no poseen una estructura de flota congeladora de pesca a grandes distancias -como la española-, la C.E.E. ha implantado en diversas ocasiones contingentaciones sobre productos congelados, cerrando las importaciones y estableciendo precios de referencia y derechos compensatorios en defensa de las producciones de la propia Comunidad Europea. En España -donde se posee una composición de flota congeladora mucho más importante que la C.E.E. y con un sistema de comercialización propio y característico se ha de proporcionar por el Gobierno, y negociar ante la adhesión a la C.E.E., la existencia de los mecanismos protectores y reguladores necesarios, en defensa de la producción nacional.

6<sup>a</sup>) Que se lleven a cabo reuniones periódicas de seguimiento, con el fin de analizar el grado de realización de las previsiones y pautas preacordadas; y, en caso necesario, revisar las mismas.

10.2. Estudio sobre comercialización y mercado de merluza congelada.  
Previsiones para el año 1985

Con el fin de considerar posibles medidas de control y regulación en el mercado nacional de la merluza congelada, conviene establecer previamente diversos parámetros que intervienen de forma determinante en la composición del mismo.

La metodología a aplicar en este caso es igual que para los cefalópodos. Se calcularía en primer lugar la cuota que absorbe el mercado o cuota de consumo aparente, a continuación se fijarían las previsiones de aportación por la flota nacional; realizando por último las observaciones sobre necesidades de obtener otras fuentes de abastecimiento al mercado.

10.2.1. Establecimiento de la cuota de mercado

Dado que de la merluza se aportan, principalmente, dos productos al mercado con aceptación y consumo diferente, convendría diferenciar en los cálculos, el filete de merluza de la merluza entera.

A continuación se exponen los datos correspondientes a los últimos años:

a) Consumo aparente de merluza entera congelada

	<u>1978</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
DESEMBARCOS FLOTA NACIONAL	76177	66859	61473	92314	73358	60818
IMPORTACIONES	30552	45642	41689	26414	42029	9765
TOTAL APORTACIONES	106729	112501	103162	118728	115387	70583
EXPORTACIONES	371	800	1646	2488	3289	2584
CONSUMO APARENTE	106358	111701	101516	116240	112098	67999

CONSUMO MEDIO: 102652 TONS

b) Consumo aparente de filete de merluza

	<u>1978</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
DESEMBARCOS FLOTA NACIONAL	15023	22441	18827	32604	41623	27537
IMPORTACIONES	4240	9175	7100	4943	9555	3599
TOTAL APORTACIONES	19263	31616	25927	37547	51178	31136
EXPORTACIONES	728	189	208	83	204	76
CONSUMO APARENTE	18535	31427	25719	37464	50947	31060

CONSUMO MEDIO: 32530 TONS

Por tanto, se deduce que los consumos aparentes medios se situarían en 102.600 toneladas para la merluza - congelada y en 32.500 toneladas en el caso del filete de merluza.

10.2.2. Previsiones de capturas de la flota española

Siempre resulta difícil realizar una previsión de capturas para toda una temporada o año de pesca, ya que la participación de la flota en las capturas de una determinada especie y pesquería, depende de varios factores, los cuales pueden variar y, al mismo tiempo, hacer cambiar la planificación realizada "a priori". En base a la experiencia de años anteriores se podría estimar la producción de la flota nacional para el año 1985 en los siguientes niveles:

Merluza congelada entera:	71.988 toneladas
Filete merluza congelado:	30.112 toneladas
Total ...	<u>102.100 toneladas</u>

10.2.3. Situación de abastecimiento del mercado

Teniendo en cuenta los anteriores datos sobre cuota del mercado y previsiones de capturas de la flota na

cional, de cara al próximo año 1985 se produciría la siguiente situación de mercado:

Merluza entera:

Cuota mercado .....	102.652 toneladas
Aportación flota nacional ...	71.988 toneladas
Resto para cubrir consumo ..	30.664 toneladas

Filete de merluza:

Cuota mercado .....	32.530 toneladas
Aportación flota nacional ...	30.112 toneladas
Resto para cubrir consumo ...	2.418 toneladas

Por tanto, se produciría en el mercado nacional -- una demanda en merluza entera congelada de unas 30 mil toneladas. Pudiendo considerarse totalmente abastecido las necesidades del mercado en cuanto a filete de merluza, ya que aunque la cuota media establecida sea ligeramente superior a la aportación de nuestra flota, ello se debe principalmente a la elevada producción de este producto que se aportó en el año 1982, que eleva la media de forma excesiva, ya que en el resto de los años -- el nivel de consumo se mantuvo en niveles muy inferiores.

Antes de proceder a establecer los niveles de importación necesarios para cubrir la demanda en el mercado, es conveniente indicar que el consumo interior de merluza congelada se ve afectada por la importación de otros productos sustitutivos en el mercado que interaccionan frontalmente con los intereses de la producción nacional. Hacemos referencia a las importaciones de merluza fresca y refrigerada y filetes de bacalao fresco, cuyas cantidades vienen aumentando de forma importante en los últimos años.

Por otra parte es propio señalar que la importación

necesaria para cubrir el consumo establecido, ha de ser, en primer lugar reservada a las empresas y buques pertenecientes a Sociedades Conjuntas.

En ningún momento las importaciones totales de merluza congelada han de sobrepasar durante el año 1985, - la cantidad de 32.000 toneladas.

ANEXO 1

REAL DECRETO POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO  
SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA  
PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO

# I. Disposiciones generales

Esta obligación no alcanza a aquellas condiciones técnicas del artículo 6.º, b, que por su difícil incorporación a las instalaciones en activo sólo serán exigibles a las industrias y buques cuya instalación o construcción se efectúe a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Segunda.—El artículo 29 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Tercera.—Hasta las fechas mencionadas en la disposición transitoria segunda estará vigente el artículo 20 (etiquetado y rotulación) de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo.

Cuarta.—Se concede un plazo de tres meses, a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del presente Real Decreto, que contiene la lista positiva de aditivos autorizados, para que todos los productos envasados comprendidos en esta Reglamentación que utilicen este tipo de sustancias adapten su etiquetado al contenido de la mencionada lista.

## DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Queda derogado el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto a partir de su entrada en vigor, salvo lo estipulado en la disposición transitoria tercera.

Segunda.—Quedan autorizados los Ministerios competentes para que previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para completar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Dado en Palma de Mallorca a 1 de agosto de 1984.

JUAN CARLOS R

El Ministro de la Presidencia,

JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

## REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO

### TITULO PRELIMINAR

#### AMBITO DE APLICACION

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por productos de la pesca y fijar las normas de manipulación, elaboración, conservación, circulación y comercialización de los mismos y, en general, su ordenación jurídica.

Esta Reglamentación obliga a los establecimientos de manipulación, elaboración, conservación, transformación, almacenamiento, comercialización y transporte (terrestre, aéreo, marítimo y fluvial) de productos de la pesca. Igualmente obliga a los importadores de estos productos.

Se considerarán manipuladores e industriales de productos de la pesca a aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dediquen su actividad a la obtención, manipulación, conservación, elaboración, transformación, comercialización y circulación de los productos definidos en los artículos 2.º, 3.º y 4.º de la presente Reglamentación, tanto a bordo de un barco como en tierra.

### TITULO PRIMERO

#### DEFINICIONES

Art. 2.º *Productos regulados por esta Reglamentación.*

1. Productos de la pesca.—Se entiende por productos de la pesca todas y cada una de las especies comestibles de pescados, mariscos y cefalópodos, marinos o de agua dulce, enteros, fraccionados o cualquier parte de los mismos.

1.1 Pescados.—Animales comestibles, marinos o de agua dulce, cuyos nombres vernaculares oficiales y científicos figuran en el punto 3.12.02 del capítulo XII del Código Alimentario Español. Los Departamentos competentes, previo informe favor-

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

18430 REAL DECRETO 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo, precisa una modificación y adaptación a las exigencias actuales del mercado.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 1984,

### DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, en relación con las vigentes hasta la aprobación de las mismas, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses, a contar desde la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán efectuar las modificaciones pertinentes a las denominaciones específicas anteriores.

1. Peces. Animales vertebrados de sangre fría: Peces, branquios y ciclóstomos.
2. Mamíferos.
3. Animales invertebrados y anfibios batracios.

4. Mariscos.—Animales invertebrados, comestibles, marinos de agua dulce (crustáceos, moluscos no cefalópodos y equivalentes), cuyos nombres vernaculares y científicos figuran en el punto 3.13.02 del capítulo XIII del Código Alimentario Español. Los Departamentos competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán efectuar las modificaciones pertinentes a las denominaciones específicas anteriores.

5. Cefalópodos (xifonópodos).—Animales invertebrados, comestibles, marinos o de agua dulce, cuyos nombres vernaculares y científicos figuran en el punto 3.13.02 del capítulo XIII del Código Alimentario Español. Los Departamentos competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán efectuar las modificaciones pertinentes a las denominaciones específicas anteriores.

6. Productos de acuicultura.—Se entiende por productos de acuicultura los procedentes del cultivo de especies de pescados, mariscos, viveros y aguas continentales.

Art. 3.º *Formas de presentación, conservación y comercialización de los productos de la pesca y acuicultura.*

1. Productos frescos.—Son aquellos que no han sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación. No se considera proceso conservador al desangrado, descabezado, lavado ni la adición preventiva del hielo, con o sin sal, o mantenimiento en refrigeración. Para la prevención de la putrefacción, en los crustáceos, se podrán utilizar los aditivos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

2. Productos congelados.—Son aquellos que, en estado fresco, han sido sometidos a la acción del frío hasta conseguir descenso de la temperatura en el centro del producto de acuerdo con lo especificado en el punto 3 del artículo 12 de este Reglamento, en un tiempo máximo de ocho horas, con excepción de los tratados por salmuera. Dentro de este proceso se define como «ultracongelado» aquel que, procediendo desde la clase «extra» especificada en el artículo 23, punto 6, pase directamente a la zona de cristalización máxima, de modo que permanezca en un periodo de tiempo inferior a dos horas que en el centro del producto la temperatura baje de 0º a -5º C.

Los productos así congelados se mantendrán en las instalaciones de congelación hasta conseguir su estabilización térmica. Las cámaras de conservación se mantendrán a temperatura que garanticen dicha estabilización y en ellas queda prohibida la práctica de la congelación.

3. Productos verdes o saipresados y salados.—Son los sometidos a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera.

4. Productos en salazón.—Son los sometidos a la acción programada de la sal común, en forma sólida o en salmuera, con o no de otros condimentos o especias.

5. Productos ahumados.—Son aquellos que, previamente saipresados o no, son sometidos a la acción del humo de madera u otros procedimientos autorizados.

6. Productos desecados.—Son aquellos sometidos a la acción del aire seco o a cualquier otro procedimiento autorizado hasta conseguir un grado de humedad inferior al 15 por 100.

7. Productos seco-salados.—Son los sometidos a la acción del aire común y del aire seco hasta conseguir un grado de humedad no superior al 50 por 100.

8. Productos cocidos.—Son los que han sido convenientemente sometidos a la acción del vapor del agua o del agua en ebullición o cualquier otro sistema autorizado, sola o con adición de sal común, condimentos, especias y aditivos alimentarios autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

9. Productos en semiconserva.—Aunque en sentido general se considerarse semiconservas los productos definidos en los puntos 3 al 8, a efectos de esta Reglamentación se establecen que son aquellos que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han estabilizado mediante un procedimiento apropiado a un tiempo limitado y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal.

10. Productos en conserva.—Son los que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han introducido en envases cerrados herméticamente y han sido tratados convenientemente por procedimientos físicos apropiados, de tal forma que se asegure su conservación como producto no perecedero.

11. Productos despiezados.—Son los que han sido sometidos a la operación de despiece, que consiste en la separación de las partes del producto considerado, siguiendo criterios técnicos, con el fin de obtener productos comerciales. Los productos obtenidos tendrán siempre una forma anatómica

12. Productos troceados.—Son los que han sido sometidos a la operación de troceado, que consiste en la obtención de piezas a partir del producto considerado o de sus despieces, siguiendo criterios convencionales.

En todo caso las piezas tendrán una estructura anatómica identificable.

13. Productos picados.—Son los que han sido sometidos a la operación de picado, que consiste en la obtención de pequeños trozos a partir del producto considerado o de sus despieces o trozos mayores. En todo caso, estos pequeños trozos tendrán una estructura tisular típica.

14. Productos en pasta.—Son los que han sido sometidos a una operación de trituración de una o varias especies de productos de la pesca o de sus despieces o trozos.

15. Productos deshidratados o liofilizados.—Son aquellos productos enteros o fraccionados a los que se ha reducido su contenido en agua hasta el 5 por 100 como máximo por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasados al vacío o con gas inerte.

16. Embutido de productos de la pesca.—Es el embutido elaborado a partir del pescado sin piel, conservando la estructura tisular del mismo.

17. Bloque de productos de la pesca prensado.—Es el elaborado a partir de filetes o migas de pescado sin piel, prensado de tal manera que no presente grietas ni huecos intersticiales; las superficies serán homogéneas y lisas; las aristas, bien marcadas.

Art. 4.º *Partes de los productos de la pesca.*

1. Alas o aletas.—Son los apéndices carnosos situados en la línea media o en los bordes laterales del cuerpo de los cefalópodos, decápodos y elasmobranchios.

2. Bocas o patas.—Son los apéndices locomotores, tenazas o pinzas de los crustáceos.

3. Rejos o patas.—Son los tentáculos de los cefalópodos.

4. Cabeza.—Es la parte anterior del cuerpo de los pescados seccionados a nivel del hueso occipital y primeras vértebras cervicales.

5. Carne o vianda.—Son las partes blandas de los moluscos bivalvos y gasterópodos.

6. Colas.—En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal.

En el caso de los crustáceos es el abdomen o pleón, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.

7. Anillas y coronas.—Son los cortes perpendiculares efectuados en el manto de los cefalópodos.

8. Falda o ventresca, alas o collares.—Son las masas musculares que delimitan la cavidad abdominal de los peces.

9. Filetes.—Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

10. Huevas.—Son las masas ováricas de las hembras de los peces recubiertas de colema, con oviductos y parte del útero.

11. Huevos.—Son los gametos sin fecundar obtenidos de las hembras de peces y crustáceos.

12. Lomos.—Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

13. Rodajas.—Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral.

Irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal. En los cefalópodos (decápodos), las rodajas pueden ir acompañadas de la parte correspondientes de los tentáculos.

14. Tubos, vainas o planchas.—Son el manto o cuerpo de los cefalópodos decápodos, desprovistos de alas, patas, cabeza y vísceras; podrá ir seccionada la porción distal de la vaina.

15. Migas.—Se entiende por migas las porciones pequeñas que conservan la estructura tisular muscular de los productos de la pesca.

16. Cocolochas.—Son las masas musculares, recubiertas con piel y mucosa, situadas entre las dos ramas de la mandíbula inferior de los peces.

Art. 5.º *Establecimientos regulados por esta Reglamentación.*

1. Lonja pesquera.—Centro de contratación, manipulación y comercialización en primera venta del pescado.

2. Salas de preparación de productos de la pesca fresca.—Instalaciones industriales en tierra dedicadas a la clasificación, despiece, troceado, fileteado y envasado de pescado fresco para la venta.

3. Salas de preparación de productos de la pesca congelada.—Instalaciones industriales dedicadas a la clasificación, despiece, troceado, fileteado y envasado de pescado congelado para la venta. Podrá elaborar asimismo aglomerados y prensados de dichos productos.

4. Cefárea.—Es la estación en comunicación con el mar o alimentada con las aguas del mismo, dedicada al mantenimiento de crustáceos vivos con fines de regulación comercial.

5. Estación depuradora.—Establecimiento dotado de las instalaciones necesarias para conseguir la eliminación en los moluscos vivos de los gérmenes patógenos para el consumo humano inmediatamente antes de su envasado en el mismo centro.

6. Centro de limpieza y manipulación de cangrejos.—Instalaciones de limpieza y depuración de cangrejos mediante inmersión en agua corriente y limpia.

7. Cocedero de productos de la pesca.—Instalación industrial dedicada al tratamiento por ebullición o al vapor de agua, o cualquier otro sistema autorizado, de los productos de la pesca para suministros a las industrias transformadoras, establecimientos de consumo colectivo, mercados centrales y detallistas.

8. Mercados centrales.—Son los centros de concentración y manipulación para comercialización y venta al por mayor de productos de la pesca.

9. Almacenes frigoríficos.—Instalaciones dedicadas al mantenimiento y conservación de los productos de la pesca por la acción del frío.

10. Plantas de congelación.—Instalaciones que poseen sistemas adecuados de congelación.

11. Establecimientos de venta de productos de la pesca.—Locales debidamente acondicionados destinados a la manipulación, comercialización y venta al detall de productos de la pesca.

12. Industrias de salado y salazón.—Instalaciones industriales dedicadas al tratamiento de los productos de la pesca definidos en el artículo 3.º, números 3, 4 y 7.

13. Industrias de ahumados.—Instalaciones industriales dedicadas al tratamiento de los productos de la pesca por la acción de la sal y el humo.

14. Industrias de semiconservas y conservas.—Establecimientos industriales dotados de las instalaciones precisas para la elaboración de los productos definidos en los apartados 9 y 10 del artículo 3.º

15. Viveros y piscifactorías.—Instalaciones dedicadas al cultivo y/o cría de pescados y mariscos marinos y continentales.

## TITULO II

### CARACTERISTICAS Y CONDICIONES GENERALES DE LOS BARCOS E INDUSTRIAS

Art. 6.º Las instalaciones industriales de todos los establecimientos incluidas en esta Reglamentación, deberán ajustarse a un diseño o esquema, que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico sanitario de las materias primas, de sus productos y subproductos y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin, los barcos e industrias elaboradoras de productos pesqueros, cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Los edificios y locales deberán ser apropiados para el uso a que se destinan, con emplazamientos y orientaciones adecuadas, serán de dimensiones suficientes con accesos fáciles, amplios y situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación e insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona. Los edificios y zonas circundantes de la propia empresa se mantendrán exentos de olores desagradables, de humo, de polvo o de otros elementos contaminantes.

Tanto los barcos como las industrias estarán bien construidos y en su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones, serán de fácil limpieza y se evitará la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.

2. Los pavimentos de las zonas de trabajo donde se reciben, manipulen, elaboren, envasen y almacenen productos de la pesca, así como sus residuos, estarán contruidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por ácidos o álcalis empleados en su limpieza. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permitan la evacuación de las aguas.

Los desagües serán de tamaño adecuado, o provistos de rejillas metálicas, cierres hidráulicos y/o salvaguardas, para evitar el retroceso de olores y entrada de roedores.

3. Los paramentos verticales de las zonas de trabajo tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidas en toda su altura de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro. Carecerán de cavidades interiores en las que puedan anidar insectos o roedores.

4. Las cubiertas o techos estarán contruidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar posibles contaminaciones a los productos.

La unión entre suelos y paredes y entre éstas y techos serán redondeadas para facilitar su limpieza en las instalaciones de nueva construcción.

5. En las salas de manipulación y elaboración de las industrias, todas las puertas de acceso a los productos de la pesca deberán ser de anchura suficiente, de buena construcción, consistencia y provistas de retorno automático. Se prohíbe la permanencia de puertas abiertas en las distintas unidades donde exista manipulación, elaboración y envasado de los productos de la pesca.

6. La ventilación natural o artificial será la apropiada a la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ven-

tilación de los lugares y máquinas que emitan calor, vapor y humos desagradables.

El aire circulará de las zonas más higiénicas a las menos higiénicas.

Las aberturas y ventanas o huecos practicables para ventilación de los locales deberán estar dotados de rejillas de malla adecuada para evitar el paso de insectos, aves y roedores.

En los barcos, se utilizarán los sistemas adecuados al efecto.

7. La iluminación natural o artificial mantendrá para las distintas dependencias u operaciones los siguientes mínimos:

Locales de almacenamiento y pasillos ... ..	50 LUX
Locales de trabajo que exijan ligera atención, salas de máquinas, etc. ....	100 LUX
Zonas de trabajo que exijan gran atención o particularmente peligrosas ... ..	200 LUX
Iluminación localizada para operaciones delicadas (control de temperaturas, etc.) ... ..	500 LUX

Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipula el pescado deberán estar protegidas de manera que en caso de rotura no contaminen los alimentos.

8. Las instalaciones dispondrán en todo momento de agua corriente potable o agua de «mar limpia» a presión, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos. El hielo que se emplee en la conservación de los productos de la pesca habrá sido elaborado con agua potable o de «mar limpia». Se evitará toda contaminación durante su fabricación, manipulación y almacenamiento.

Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. En este caso se identificarán debidamente las condiciones de agua no potable. Podrá utilizarse agua de «mar limpia» para la conducción del pescado, su limpieza y preparación de salmueras, conforme a los usos industriales y siempre que no pueda producir contaminación de los productos.

9. Dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios de acuerdo con lo legislado por la Ordenanza laboral para cada tipo de industria.

10. En las industrias y en los barcos que industrialicen productos de la pesca, en las zonas de manipulación y elaboración, existirán dispositivos en los que los operarios se podrán lavar, secar las manos y desinfectar los guantes, en caso necesario. Los lavabos colocados en estas zonas estarán dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual, el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos.

11. En las industrias, las aguas residuales abocarán en una red de evacuación dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado, que desembocará en un sistema de depuración industrial o en la red de alcantarillado público, previa autorización municipal.

12. En las industrias incluidas en esta Reglamentación, en el caso de que no dispongan de un sistema destinado a la destrucción o transformación de residuos procedentes del proceso de fabricación, existirá un recinto separado para su almacenamiento; que dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección. Los residuos se evacuarán diariamente a plantas de destrucción o aprovechamiento.

13. Los establecimientos de elaboración de subproductos deben estar totalmente separados de aquellos en los que se trata el pescado para el consumo humano y sujetos al Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas.

14. Las industrias contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de ellas, para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos roedores y otros animales. Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus caracteres iniciales, debiendo existir los sistemas de protección necesarios que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

15. Los almacenes de productos terminados estarán debidamente separados de los lugares destinados a la manipulación, elaboración y envasado de los productos.

16. En las industrias dedicadas al despiece, troceado, fileteado y envasado de los productos de la pesca congelados y ahumados, se mantendrá, en las salas donde se lleven a efecto estas operaciones, una temperatura ambiental no superior a 16º C.

17. Los depósitos, intercambiadores de calor, bombas y las conducciones con ellos relacionadas serán de material resistente a la corrosión o revestidos con él, en todos los barcos que empleen aguas de mar o salmuera enfriadas para la conservación de los productos de la pesca.

18. A todas las industrias comprendidas en esta Reglamentación les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotecnias para alta y baja tensión, de

seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o fin corresponda.

19. Las únicas pesas y medidas oficiales serán las derivadas de la Ley de Pesas y Medidas 88/1987, de 8 de noviembre, y el Decreto 1257/1974, de 25 de abril, y los aparatos de pesar y medir empleados en la fabricación, distribución y venta de productos comprendidos en esta Reglamentación deberán haber sido aprobados por la Presidencia del Gobierno y debidamente verificados por las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Industria y Energía y, en su caso, por los Servicios correspondientes de las Comunidades Autónomas.

20. Todas las empresas que elaboren productos de la pesca deberán tener un laboratorio o, en su defecto, utilizarán los servicios de un laboratorio ajeno que cuente con el personal y los métodos suficientes para realizar los controles periódicos necesarios de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta y el cumplimiento de la presente Reglamentación. De las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos durante un plazo mínimo de tres años.

21. En todas las industrias en las que se empleen procesos de esterilización y cierre de envases metálicos, el personal encargado de dichos procesos acreditará o poseerá su competencia en estas materias.

#### Art. 7.º Relativo a los equipos y otros elementos de trabajo.

1. Todas las máquinas y demás utillaje que estén en contacto con los productos en curso de elaboración, elaborados y no envasados serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni cambiar sus propiedades organolépticas.

Su superficie será impermeable, atóxica, resistente a la corrosión, pudiéndose limpiar fácilmente y de forma completa.

No se permitirá la utilización de madera en ningún equipo o utillaje si no está revestido de material adecuado autorizado en la manipulación de productos de la pesca no envasados. En el caso de disponer de cintas transportadoras en los procesos de elaboración, éstas estarán provistas de dispositivos que eliminen residuos y rociadores cuando lo exijan las circunstancias.

2. Los recipientes utilizados repetidas veces en la distribución, serán de material adecuado, resistente a la corrosión y contruidos de modo que puedan limpiarse fácilmente. Igualmente su capacidad será la suficiente para contener adecuadas cantidades de hielo y productos de la pesca y tener una forma que permita apilarlos una vez llenos sin que se cause daño a los productos contenidos en los envases utilizados en las zonas inferiores. Queda prohibido el uso de madera para los citados recipientes.

3. Los envases no recuperables resistirán las manipulaciones necesarias durante la distribución. Si son de madera será nueva y limpia.

4. Los recipientes destinados a contener el producto de la pesca en cualquier clase de proceso tendrán sistema de drenaje, excepto los utilizados para los crustáceos y moluscos en el momento de iniciar el proceso para su conservación. En el caso de los envases y recipientes de madera, que contengan crustáceos cocidos deberá protegerse con láminas de material plástico u otro revestimiento autorizado.

5. Los envases utilizados en la comercialización de moluscos vivos deberán disponer de un cierre o precinto de modelo oficial que garantice su inviolabilidad y procedencia de una Depuradora debidamente autorizada. Se faculta a los departamentos competentes para que establezcan lo necesario para regular el sistema de cierre o de precintado pertinente.

#### Art. 8.º Relativo a la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales, instalaciones y utillajes.

1. Todos los locales deben mantenerse en correcto estado de limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los métodos apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones de contaminación. Los suelos de la factoría se lavarán y desinfectarán cuando las necesidades del trabajo lo requieran y diariamente en temporada de trabajo y asimismo las instalaciones y sus instalaciones deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

Después de cada jornada de trabajo o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados en el proceso industrial: bandejas, barriles, mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc., que hayan tenido contacto con productos de la pesca.

Los útiles y maquinaria que no se empleen ordinariamente, serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

2. La limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos regulados en esta Reglamentación Técnica, así como la utilización y almacenaje de los productos correspondientes, se hará de tal forma que no suponga riesgo de contaminación para los productos de la pesca. En todo caso, las instalaciones, aparatos o materiales que tengan contacto directo con los productos destinados al consumo humano solamente podrán ser tratados con sistemas de desinfección o con productos o métodos especiales expresamente autorizados.

y concretamente autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo con dicha finalidad.

#### Art. 9.º Condiciones generales de los materiales.

Todo material que tenga contacto con los productos de la pesca frescos, congelados, salados, en salazón, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conservas, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

1. Estar fabricado con materias primas autorizadas para el fin a que se destinen.

2. No transmitir a los productos con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos.

No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los productos de la pesca frescos, congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva, que exceda de los límites de tolerancia.

3. No alterar las características de la composición ni los caracteres organolépticos de los productos de la pesca elaborados.

#### Art. 10. Condiciones específicas en relación con los barcos pesqueros.

1. Los pesqueros se proyectarán para manipular los productos de la pesca con rapidez, eficacia e higiene, serán susceptibles de limpieza y desinfección y estarán contruidos de materiales y formas que no perjudiquen o contaminen los productos de la pesca.

1.1 Las bodegas para los productos de la pesca deberán estar aisladas térmicamente.

Los revestimientos de las bodegas serán impermeables, el aislamiento estará protegido por un revestimiento resistente a la corrosión en las condiciones habituales de trabajo. En el caso de estar hechos con láminas, las juntas serán estancas. Cuando las bodegas para los productos de la pesca sean de madera, se mantendrá en buen estado de conservación o estarán revestidas de material adecuado.

Las bodegas no deberán presentar bordes afilados ni salientes que dificulten su limpieza o puedan estropear los productos de la pesca.

Asimismo, por ellas no deberán pasar conducciones intercambiadoras de calor y bombas, salvo las relacionadas con las condiciones de mantenimiento del frío en las mismas.

1.2 El agua de mar o las mezclas de salmuera y hielo empleadas para enfriar y almacenar los productos de la pesca serán limpias y suficientes al volumen del tratamiento. En el caso de precisarse equipo de refrigeración, éste y el de circulación de salmuera o de agua de mar deberá ser suficiente para mantener la temperatura entre 0 y 5º C. En el caso de contar con equipo de congelación, éste será el suficiente para conseguir que los productos alcancen y mantengan la temperatura especificada en el artículo 12, punto 3.

1.3 Además de las condiciones generales del artículo 6.º, el equipo empleado para lavar y transportar los productos de la pesca, será fácil de desmontar para fines de limpieza y estará provisto de dispositivos para enviar los productos de la bodega no debiendo caer a ella desde alturas superiores a un metro.

1.4 Los «parques de pesca» y las bodegas donde se almacenan los productos de la pesca, se emplearán para los fines previstos durante las faenas pesqueras.

1.5 Antes de que los productos de la pesca lleguen a bordo, el «parque de pesca» y todo el equipo con el que se han de poner en contacto, se balearán con agua de mar limpia para eliminar la posible suciedad existente.

1.6 Todos los barcos pesqueros contarán con suministro abundante de agua potable o de «mar limpia» a presión.

1.7 El hielo que se emplea en la conservación de los productos de la pesca habrá sido elaborado con agua potable o de «mar limpia». Se evitará toda contaminación durante su fabricación, manipulación y almacenamiento.

1.8 Durante los viajes de pesca, la sentina de la bodega se drenará con frecuencia. Antes de iniciar el almacenamiento de las capturas, los sumideros de las bodegas se revisarán y limpiarán adecuadamente.

1.9 Los barcos que empleen cebo lo llevarán de manera que no contamine la pesca.

1.10 Una vez efectuada la descarga de la captura se lavará la cubierta y todo el equipo con mangueras, se cepillarán y se limpiarán a fondo, desinfectándose y enjuagándose después. Asimismo se vaciará completamente la bodega, procediéndose a las mismas operaciones citadas para la cubierta, e igualmente se vaciará y limpiará completamente la sentina.

1.11 Los productos alimenticios para consumo de la tripulación, así como los envases y embalajes, irán debidamente almacenados y separados de forma que no tengan contacto con las capturas.

2. Manipulaciones del pescado a bordo y condiciones con ellas relacionadas.

2.1 La duración de viaje del pesquero la determinarán los medios con que cuente el barco para manipular y mantener el pescado fresco a bordo y las condiciones ambientales del lugar de pesca.

2.2 Los barcos dedicados a la pesca de fresco cuya marea sea mayor de cinco días dispondrán de plan de estiba.

2.3 Cuando sea necesario conservar las especies no destinadas al consumo se aislarán de las comestibles y se identificarán.

2.4 El sangrado y eviscerado deberá iniciarse tan pronto como la captura llegue a bordo, será completo y, una vez realizado, se procederá al lavado del pescado. Cuando el eviscerado no pueda practicarse inmediatamente después de la captura se llevará a cabo el lavado del pescado tan pronto llegue a cubierta, con agua potable o del «mar limpia».

2.5 Los productos de la pesca con hielo deben almacenarse en capas de poco espesor, procurando que estén rodeadas de cantidades suficientes de hielo. Si se colocan en cajas, éstas deberán cubrirse con hielo, sin llenarlas en exceso.

2.6 Cuando los productos de la pesca sean almacenados en agua de mar o salmuera enfriada, por cada litro de líquido no habrá más de 750 gramos de productos de la pesca.

2.7 Si a los depósitos de almacenamiento de agua de mar o salmuera se les añade hielo, la concentración de la sal no será inferior al 3 por 100.

2.8 La descarga, clasificación, pesado y colocación de la captura en recipientes se realizará con todo cuidado, procurando que los productos no sufran daño ni contaminación.

#### Art. 11. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca frescos.

1. Las industrias de preparación de productos de la pesca frescos cumplirán las condiciones establecidas en el artículo 6.º

2. Los productos de la pesca frescos se manipularán, elaborarán y distribuirán de forma adecuada en el menor tiempo posible, trasladándolos de manera higiénica y sanitaria.

3. El establecimiento contará con medios suficientes para mantener los productos de la pesca frescos en cuanto a aplicación de temperatura.

4. Se dará especial prioridad a fomentar la práctica de acondicionar los productos de la pesca en recipientes y envases en el propio barco durante el faenado en alta mar.

#### Art. 12. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca congelados.

1. Las instalaciones de las industrias de congelación cumplirán las condiciones establecidas en el artículo 6.º

2. Dispondrán de los sistemas de congelación y de las cámaras de conservación adecuadas a la capacidad de tratamiento. Todos ellos estarán dotados de registros gráficos de temperatura.

3. Las temperaturas que deben alcanzar los productos de la pesca congelados en el centro de la pieza considerada, una vez conseguida la estabilización térmica, serán inferiores a:

Pescados magros, semigrasos y grasos: — 18° C.

Crustáceos y moluscos: — 18° C.

Cefalópodos: — 15° C.

Túndidos en congelación por salmuera: — 9° C.

4. Las descargas y transbordos de los productos de la pesca congelados deberán realizarse en el menor tiempo posible para evitar alteraciones innecesarias de temperatura. Durante estas operaciones, el producto congelado deberá estar protegido frente a fenómenos meteorológicos que incidan sobre la calidad y temperatura del mismo.

5. Queda autorizado el glaseado con agua potable o de «mar limpia», sin o con aditivos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, con objeto de proteger el producto frente a fenómenos de oxidación y desecación. El peso del glaseado no se considerará nunca como componente del peso neto.

6. Las temperaturas de conservación de los productos de la pesca congelados serán las necesarias para mantener el producto de acuerdo con las características especificadas en el punto 3.

7. Las temperaturas de distribución de los productos de la pesca congelados serán, como mínimo, las mismas señaladas en el punto 3 para las diferentes agrupaciones de especies con una tolerancia de  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ .

8. Con objeto de hacer posible la realización de determinados procesos tecnológicos establecidos autorizados tales como: despieces, troceados, salazones, ahumados, desecados, conservas, semiconservas y productos parcial o totalmente cocinados, se autoriza la elevación de temperaturas de productos de la pesca congelada en la medida mínima que permita efectuar dichos procesos, procediéndose en el menor tiempo posible y una vez realizados dichos procesos a la disminución de la temperatura que corresponda, según las características propias del producto terminado.

9. Se prohíbe la práctica de congelación de los productos de la pesca en cámaras frigoríficas de conservación.

10. Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se cite esta circunstancia.

#### Art. 13. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca, desecados, seco salados, salados y/o en salazón.

1. Las plantas de elaboración utilizarán sistemas adecuados, disponiendo, en su caso, de los elementos necesarios para conocer las condiciones en que se ha desarrollado el proceso de secado y cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios necesarios.

2. Todos los productos de la pesca sin defectos, por golpes o desgarros, serán preparados a bordo o en tierra en forma conveniente, lo más rápidamente posible, procediéndose inmediatamente a su estiba y salazón primaria, utilizándose siempre para esta fase sal común de calidad alimentaria y de primer uso.

3. Los productos de la pesca salados a bordo se descargarán lo más rápidamente posible, evitando altas temperaturas y contacto con el agua. Se procederá, ya en tierra, a eliminar la capa de sal e inmediatamente después se mantendrá en cámaras o locales cuya temperatura ambiente no será superior a 12° C o en almacenamiento precioso en pilos de conservación. Posteriormente se procederá a su desecación mediante túnel o tendadero, con las condiciones sanitarias adecuadas.

#### Art. 14. Condiciones específicas en relación con las industrias de los productos de la pesca ahumados.

1. Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos apropiados que estarán provistos de los sistemas adecuados para vigilar y regular el proceso de ahumado. En el caso de disponer de ahumado electrónico, será manejado por personal experimentado y la temperatura, humedad y densidad del humo se regularán automáticamente.

2. La salmuera se preparará fresca todos los días al comenzar las actividades del ahumado. La relación de salmuera a producto será de por lo menos 1.1, en masa, cuando se emplee salmuera saturada.

3. Antes del ahumado, el contenido en sal de los productos de la pesca muy salados se reducirá mediante inmersión prolongada en agua potable. Inmediatamente después, los productos se suspenderán en espetones o ganchos o se pondrán en bandejas para que se sequen o se ahúmen. El escurrido o secado de los productos antes de su ahumado se efectuará en condiciones reguladas y de manera higiénica.

4. Para el ahumado de los productos de la pesca se podrán emplear los procedimientos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

5. Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.

6. Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen por completo las proteínas.

7. Después de completar el ahumado, los productos calientes se enfriarán hasta la temperatura ambiente, antes de empaquetarlos.

#### Art. 15. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca cocidos.

1. Las industrias de cocción de productos de la pesca cumplirán las condiciones establecidas en el artículo 6.º

2. En el caso de moluscos con concha, previamente a la cocción deberán aquellos ser lavados con agua potable o de mar limpia.

3. Una vez desconchados los moluscos, los residuos deberán retirarse rápidamente de la sala de elaboración.

4. Se instalarán los medios adecuados de ventilación para impedir la existencia de vapores en la sala de elaboración.

5. Cuando el producto cocido se congele, la industria deberá contar con los medios suficientes para efectuar la congelación de los mismos y su conservación hasta librarlos al consumo o distribución.

#### Art. 16. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca en conserva.

Las industrias de conservas de los productos de la pesca dispondrán, además de las condiciones generales ya especificadas, las siguientes, siempre de acuerdo con lo que establezca al respecto el Ministerio de Industria y Energía.

1. Dispositivos para el tratamiento preliminar y lavado de los productos de la pesca en conserva.

2. Generador de vapor con capacidad suficiente para alimentar las autoclaves, cocederos, etcétera.

3. Aparatos de cocción.

4. Cerradoras o cualesquiera otros aparatos de cierre. Antes de proceder al cierre de los envases se vigilará el aspecto del contenido. Se comprobará el número de veces necesario la operación y la calidad del cierre de cada lote, para garantizar la hermeticidad.

5. Autoclaves de esterilización con termómetros y manómetros o con los dispositivos necesarios para poder conocer gráficamente los datos relativos al tiempo y la temperatura. Cuando los autoclaves posean sistemas de purgas, estos serán fácilmente accesibles y comprobables.

Para todas las industrias de nueva construcción o aquellas otras que tuvieran necesidad de cambiar los autoclaves será

obligatorio el que éstos tengan sistemas de registro gráfico de tiempo y temperatura.

Se llevarán registros que reflejen todos los datos referentes a cada proceso de esterilización.

6. Las industrias están obligadas a llevar un control de los lotes de fabricación y estarán a disposición de la unidad administrativa encargada del registro sanitario, las claves y fórmulas que empleen en el citado control.

7. Las industrias dispondrán asimismo de un sistema de control de productos terminados para lo que llevarán un libro de control donde se registrarán los datos referentes a:

1. Control de cierre de los envases.
2. Control de temperatura y tiempos empleados en el proceso de esterilización de los productos.
3. Control de lotes de fabricación.
4. Resultados de los controles que con fines químicos y microbiológicos se efectúen.

Los controles referidos deberán reflejarse en el «Libro de control» que estará siempre a disposición de los Servicios de Inspección de la Administración del Estado.

El formato de las hojas del citado libro figura en el anexo 2 de esta Reglamentación.

**Art. 17. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca en semiconserva.**

1. Dispositivos para tratamiento preliminar y lavado de los productos de la pesca en semiconserva.

2. Cerradoras o cualesquiera otros aparatos de cierre. Antes de proceder al cierre de los envases se vigilará al respecto del contenido. Se comprobará la operación y la calidad del cierre de cada lote el número de veces necesario para garantizar la hermeticidad.

3. Las industrias están obligadas a llevar un control en los lotes de fabricación y estarán a disposición de la unidad administrativa encargada del registro sanitario, las claves o fórmulas que empleen en el citado control.

4. Dispondrá asimismo de un sistema de control de productos terminados para lo que llevarán un libro de control donde se registrarán los datos referentes a:

1. Control de cierre de los envases.
2. Resultados de los controles que con fines químicos y microbiológicos se efectúen.

Los controles referidos deberán reflejarse en el «Libro de control» que estará siempre a disposición de los Servicios de Inspección de la Administración del Estado.

El formato de las hojas del citado libro figura en el anexo 2 de esta Reglamentación.

**Art. 18. Condiciones específicas en relación con las industrias de depuración de moluscos.**

1. Además de las condiciones generales para las industrias incluidas en el artículo 6.º, las estaciones depuradoras de moluscos deberán constar con las siguientes características:

1.1 Los suelos y paredes de los tanques de depuración y depósitos de agua serán de superficie lisa dura, impermeables, resistentes y fáciles de limpiar. Asimismo, los suelos de los tanques de depuración tendrán una inclinación mínima del 2 por 100 y dispondrán de desagües suficientes al volumen de trabajo.

1.2 Existirá una zona de recepción y prelavado de los moluscos, donde éstos sean lavados con agua de «mar limpia» a presión antes de su depuración.

1.3 El caudal mínimo de agua de mar que habrá de ser suministrado a los tanques de depuración de moluscos será con mínimo de quince metros cúbicos por hora y tonelada de moluscos establecida.

1.4 La toma de agua de mar a emplear en la depuración de los moluscos estará situada como mínimo a 2,5 metros por debajo de la bajamar viva equinocial.

1.5 En la zona de aguas donde se efectúa la toma de abastecimiento de los tanques de depuración no existieran desagües, cloacas o emisarios que puedan ser causa de contaminación de las mencionadas aguas.

1.6 La masa máxima de los moluscos que se autoriza a tabular por metro cuadrado de superficie a tanque de depuración será de 30 kilogramos. Toda persona natural o jurídica que sea concesionaria de una estación depuradora de moluscos y considere que el sistema utilizado en la misma permite superar el límite de los 30 kilogramos por metro cuadrado, podrá solicitar de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo el reconocimiento de su instalación para tal fin. En todo caso la masa máxima de los moluscos no superará los 45 kilogramos por metro cuadrado.

1.7 La distancia proyectada entre el punto de toma de agua y el emisario de aguas residuales procedentes de la depuración de los moluscos, sobre una línea recta paralela a la costa, no será nunca inferior a 250 metros y se hará en una zona donde no se viertan aguas servidas o próximas a focos (conocidos) de polución.

1.8 Las aguas procedentes de los tanques de depuración de moluscos desembocarán en un sistema de depuración industrial antes de su vertido al mar.

1.9 La capacidad diaria de una estación depuradora de moluscos quedará determinada por la fórmula:

$$\text{Capacidad en kilogramos de depuración diaria} = \frac{A \times B}{2}$$

Siendo A = La cifra en metros cuadrados de los tanques de depuración.

Siendo B = La carga en kilogramos autorizada.

1.10. Los moluscos estarán sometidos a una depuración continua de una duración de cuarenta y dos horas como mínimo.

Se considerará el tiempo citado desde que el molusco en el tanque de depuración queda cubierto por el agua hasta su extracción del referido tanque. Será tenido en cuenta por la industria las condiciones de la materia prima (tipo de moluscos, zona de procedencia, carga microbiana, etc.), por si fuera necesario aumentar el período de depuración del molusco para garantizar su salubridad.

1.11 La depuración de los moluscos se efectuará en bandejas o a granel sobre malla de plástico. Queda prohibida la depuración en sacos sea cual sea su capacidad.

1.12 La esterilización del agua de mar se efectuará por los sistemas autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

1.13 Las estaciones depuradoras de moluscos deberán disponer de laboratorios dotados del material suficiente para la realización de las pruebas analíticas señaladas en las disposiciones vigentes.

1.14 Las especificaciones microbiológicas o de cualquier otro tipo de contaminante para considerar un molusco depurado serán establecidas mediante resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. Asimismo, los análisis a efectuar se llevarán a cabo según los métodos establecidos por la citada Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

1.15 Las estaciones depuradoras de moluscos llevarán los siguientes libros de registros:

- a) De análisis de agua.
- b) De análisis de moluscos.
- c) De control de etiquetas y depuración.

Los modelos de los citados libros constan en el anexo 3 de este Reglamento.

Las anotaciones efectuadas a los citados libros de registro será diaria durante el período de funcionamiento de cada estación depuradora.

**Art. 19. Condiciones específicas en relación con los centros de limpieza y manipulación de cangrejos.**

Además de las condiciones generales especificadas en el artículo 6.º, estas instalaciones dispondrán de las siguientes:

1. Deberán contar con tanques de agua donde se efectuará la limpieza de los crustáceos.

2. Los suelos y paredes de los tanques serán de superficie lisa, dura, impermeable, resistente y fáciles de limpiar, disponiendo de desagües suficientes al volumen de trabajo.

3. El agua de los tanques será potable y el aporte de la misma continua.

**Art. 20. Condiciones específicas en relación con las piscifactorías.**

Todas las piscifactorías que comercialicen sus productos para consumo humano deberán contar con una sala de sacrificio, manipulación y envasado.

La instalación de esta sala estará de acuerdo con las condiciones generales establecidas en el artículo 6.º

Los Departamentos competentes establecerán los criterios a los que se deberán adaptar los sistemas de sacrificio y la inspección sanitaria «postmortem» de los animales explotados en las referidas instalaciones.

En el caso de que en la misma piscifactoría se congelen los productos, estas instalaciones deberán contar con los sistemas necesarios para proceder a la congelación de los mismos, así como de las cámaras de conservación necesarias para su mantenimiento.

**Art. 21. Condiciones del personal.**

1. El personal dedicado a la manipulación, elaboración y, en caso necesario, a la distribución de productos de la pesca frescos, congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.

2. Toda persona que realice operaciones de manejo, tratamiento o envases de productos de la pesca deberá lavarse

las manos con agua y jabón o productos análogos tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo después de una ausencia.

3. Queda prohibido fumar, comer, masticar goma o tabaco o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y envasado y en las manipulaciones, en su caso.

4. En la manipulación de productos de la pesca no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o sean portadoras de gérmenes nocivos.

Sin perjuicio de lo establecido en los distintos párrafos de este artículo, las condiciones del personal se regirán con carácter general por lo dispuesto en el Real Decreto 2905/1983, de 4 de agosto, sobre Manipuladores de Alimento.

### TITULO III

#### REGISTRO GENERAL SANITARIO

##### Art. 22. Identificación de la industria.

Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

### TITULO IV

#### MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

##### Art. 23. Materias primas y otros ingredientes.

1. En la elaboración de productos congelados, salados, salazonados, ahumados, desecados, cocidos, conservas y semiconservas se emplearán como materias primas básicas los pescados, crustáceos, moluscos, mamíferos u otros animales comestibles de agua dulce o marinos.

2. El resto de las materias primas e ingredientes son agua, grasas comestibles, derivados de las leguminosas, huevos y derivados, hortalizas y verduras, leche y derivados, harinas y derivados, derivados de los azúcares, condimentos y especias, agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. La relación de ingredientes no tiene carácter limitativo.

3. Todas las materias utilizadas en los establecimientos de elaboración de los productos de la pesca habrán de cumplir las condiciones sanitarias de calidad y pureza exigidas en las disposiciones específicas que regulen dichas materias.

4. La recepción de estas materias primas, ingredientes y aditivos habrá de efectuarse en las zonas designadas a tal fin.

5. El fabricante deberá efectuar los controles de materias primas y demás ingredientes comprobando sus condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud para el consumo, en el momento de recepción o de uso, mediante el examen y análisis oportunos o por medio de las certificaciones de calidad del proveedor.

6. Los productos de la pesca frescos, además de destinarse a consumo directo, son siempre la materia prima base empleada en la elaboración de productos pesqueros. Con tal fin y dada su importancia, los productos de la pesca íntegros y frescos vendrán definidos por todas y cada una de las características organolépticas e higiénico-sanitarias que les son propias. En base a las características organolépticas se establecen las siguientes categorías higiénico-sanitarias:

##### 6.1 Pescados.

Clase extra.—Son aquellos procedentes de la pesca artesanal del marisqueo o de cultivos marinos, vivos o muertos, que alcanzan tradicionalmente el primer punto de venta sin la necesidad de empleo de hielo, sal u otros medios conservadores.

Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

##### 1. Aspecto externo:

Pigmentos muy intensos.  
Mucosidad cutánea transparente.

##### 2. Ojos:

Globo ocular convexo.  
Córnea transparente.  
Pupila negra brillante.

##### 3. Branquias:

Color rojo brillante, sin olor o con olor específico.  
Laminillas perfectamente separadas, largas, uniformemente alineadas.

##### 4. Consistencia:

Presencia de rigidez cadavérica o síntomas de parcial desahidratación.

##### 5. Cavidad abdominal:

Manchas de sangre rojo brillante.  
Serosas claras.

Clase A. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

##### 1. Aspecto externo:

Pérdida insignificante de pigmentos.  
Pérdida importante de pigmentos por factores mecánicos.  
Mucosidad ligeramente turbia.

##### 2. Ojos:

Globo ocular convexo y ligeramente hundido.  
Córnea ligeramente opalescente.  
Pupila negra empañada.

##### 3. Branquias:

Menos roja (rosa) y sin olor.  
Laminillas adheridas por grupos.

##### 4. Consistencia:

Firme, elástica, las huellas por presión desaparecen inmediata y totalmente.

##### 5. Cavidad abdominal:

Manchas de sangre color rojo indiferente.  
Serosas claras.

Clase B. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

##### 1. Aspecto externo:

Lesiones de poca importancia.  
Pigmentación en vías de decoloración y pérdida de brillo.  
Mucosidad opaca.

##### 2. Ojos:

Globo ocular plano.  
Córnea opalescente.  
Pupila opaca.

##### 3. Branquias:

Ligeramente pálidas y adheridas.  
Olor a «pescado».  
Laminillas pegadas por grupos y de diversa longitud.

##### 4. Consistencia:

Huellas de origen mecánico presentes.  
Elasticidad notablemente reducida, deformación corporal de poca importancia.

##### 5. Cavidad abdominal:

Restos de sangre rojo parduzco.  
Serosas enturbiadas.

Clase C. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

##### 1. Aspecto externo:

Superficie poco brillante.  
Pérdida de pigmentos.  
Lesiones corporales importantes.  
Mucosidad amarillenta y piel desecada.

##### 2. Ojos:

Córnea cóncava y lechosa, órganos interiores desdibujados.

##### 3. Branquias:

Color grisáceo amarillento sucio, aspecto granuloso seco, olor amoniacal intenso.  
Laminillas totalmente adheridas, en parte desprendidas y notablemente acortadas.

##### 4. Consistencia:

Modificaciones importantes en la forma típica del pescado por influencias mecánicas.

##### 5. Cavidad abdominal:

Las aparentes manchas de sangre de color sucio.  
Mucosidad abundante, serosas, con solución de continuidad.

##### 6.2 Crustáceos.

Clase extra.—Son aquellos procedentes de la pesca o marisqueo artesanal (de litoral), de piscifactorías o cetáreas que se hallen en estado vivo, presentando reacciones reflejas a nivel de ojos, antenas y patas.

Clase A. Son aquellos procedentes de la pesca en alta y que habitualmente vienen conservados con hielo. Tienen las siguientes características organolépticas:

1. Ojos negros brillantes turgentes.
2. Musculatura firme.
3. Membrana torácico-abdominal resistente, brillante y
4. Olor agradable o nulo.
5. Ausencia práctica de melanosis.

Clase C. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

1. Ojos decolorados, flácidos, arrugados.
2. Musculatura relajada.
3. Membrana torácico-abdominal relajada, flácida, verdosa y ennegrecida.
4. Olor pútrido a nivel de la boca.
5. Melanosis acusada.

(Es de destacar la ausencia de la clase B en los crustáceos).

3. Moluscos.

Bivalvos y gasterópodos.

Categoría extra higiénico-sanitaria (única):

Los moluscos pertenecientes a este grupo serán ofrecidos al consumidor en estado vivo.

Si son susceptibles de ser consumidos en crudo, además deberán estar depurados de acuerdo con las disposiciones en vigor sobre esta materia.

Cefalópodos.

Clase extra.—Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características organolépticas:

1. Aspecto externo:

Pigmentación muy acusada con cromatóforos intactos.

Piel lisa, suave e intacta.

Color típico de la especie.

2. Olor:

Agradable o nulo.

3. Carne:

Blanca, firme, nacarada.

En los decápodos los tentáculos firmemente unidos al manto.

Clase A. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características organolépticas:

1. Aspecto externo:

Pigmentación acusada, distinguiéndose bien los cromatóforos.

Piel lisa, suave y con soluciones de continuidad poco importantes.

Color típico de la especie, con tendencia al oscurecimiento.

2. Olor:

Amarisco, no desagradable.

3. Carne:

Firme, de color blanco apagado.

En los decápodos los tentáculos bien adheridos al manto.

Clase B. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características organolépticas:

1. Aspecto externo:

Pigmentación natural, prácticamente desaparecida.

Piel altamente deteriorada, faltando su mayor parte.

Color violeta.

2. Olor:

Fuerte y abiertamente desagradable.

3. Carne:

De escasa consistencia, de color amarillo violáceo al

En los decápodos, los tentáculos sin ninguna cohesión

Es de destacar la ausencia de la clase C en los moluscos).

Clase D. Para todas las especies:

Los productos pesqueros en los que concurren alguna de las siguientes circunstancias:

1. Alto nivel de radioactividad.

2. Alto contenido en determinados metales pesados.

3. Presencia de agentes patógenos de alta peligrosidad para el hombre y los animales

4. Gran contenido en productos químicos o principios activos de alta toxicidad o que modifican especialmente las características organolépticas de los productos, finales previstos para la clase C.

7. Destino del producto.

De acuerdo con las categorías higiénico-sanitarias que se derivan de los apartados 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 se establecen los siguientes destinos para cada una de ellas:

Clase extra: Todos.

Clase A: Todos.

Clase B: Los productos que por sus características se integran en esta clase tendrán las siguientes limitaciones:

1. No pueden emplearse para congelación.
2. Cuando en el producto aparezcan todas y cada una de las características señaladas para esta clase sólo podrá destinarse al mercado local del puerto de origen.

Clase C: Se destinará sólo a consumo animal directamente o mediante reducción, hidrólisis, industrialización, etc., y/o usos agrícolas.

Clase D: No apto para consumo animal. Estos productos serán necesariamente incinerados.

A efectos de industrialización con destino a conservas, las partidas calificadas en las tres primeras clases, a excepción de los cefalópodos, podrán accidentalmente presentar elementos con algún daño mecánico o físico, desprovistos de piel o de sus conchas o esqueletos, según los casos, siempre y cuando su consistencia y caracteres organolépticos sean los típicos de la especie que correspondan en las normas de calidad correspondientes.

Art. 24. Normas microbiológicas.

Las normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en contenido de metales pesados para todos los productos de la pesca, se determinarán previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados.

Art. 25. Características de los productos terminados.

1. Los productos de la pesca pueden presentarse a la venta al público enteros o en sus despieces tipificados: eviscerados, decapitados, decapitados y eviscerados, troceados, extrusionados, abiertos, descamados, desollados, desconchados, fileteados, troceados, picados y homogenizados. También se incluyen las vísceras comestibles, tales como huevas, hígado, etc.

Los productos podrán presentarse solos, glaseados, con líquido de cobertura o mezclados con determinados ingredientes previstos en el apartado 2 del artículo 23, siempre que hayan sido declarados en el expediente de registro al que se refiere el artículo 22 de esta Reglamentación.

2. Las proporciones de los ingredientes vendrán definidos por las normas de calidad específicas si las hubiera, imperativos tecnológicos, la buena práctica de fabricación, los predichos de calidad del producto y lo dispuesto en materia de limitación por los Organismos competentes en cada caso.

3. Los productos terminados no contendrán microorganismos, ni parásitos patógenos, ni sustancias producidas por ellos, en concentraciones que constituyan un peligro para la salud, así como de sustancias tóxicas que puedan suponer un riesgo para el consumidor. Este mismo criterio se aplicará a aquellas otras que sin ser tóxicas modifiquen desfavorablemente las características organolépticas capaces de provocar la repulsa del consumidor.

4. Los productos de la pesca no contendrán residuos de metales en cantidades superiores a las tolerancias que para los mismos se establecen por resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

5. Productos de la pesca frescos.—Tendrán las características definidas en los puntos 6.1, 6.2 y 6.3 y para su destino se tendrá en cuenta el punto 7 del artículo 23.

6. Productos de la pesca congelados:

6.1 Los productos de la pesca congelados presentarán al corte una cara compacta, no evidenciándose a simple vista cristales de hielo.

Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose signos de enranciamiento ni recongelación.

6.2 Con excepción de la de enteros, todas las presentaciones estarán desprovistas de sus masas viscerales, en el caso de los cefalópodos, del endoesqueleto.

6.3 Para los productos pesqueros congelados extrusionados, picados y homogeneizados y por imperativos tecnológicos, podrán contener mezclados determinados ingredientes no pesqueros que actúen de soporte. Las proporciones máximas de los mismos vendrán definidos en normas específicas.

6.4 Los conceptos de calidad higiénico sanitaria serán los mismos reseñados en los apartados 6.1, 6.2 y 6.3 para pescados frescos.

6.5 Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que obligatoriamente deben ser depurados, cuando por práctica comercial sean congelados, el tratamiento de congelación será efectuado en industrias autorizadas para ello y dentro del plazo de caducidad que figura en la etiqueta de control de depuración que acompañará en todo momento al producto mencionado.

Las industrias congeladoras que efectúen el tratamiento anteriormente citado llevarán un control del mencionado tratamiento, en el que figurará fecha de congelación y los datos completos que van reflejados en la etiqueta de control de depuración y en el cierre o precinto oficial.

7. Productos de la pesca salados y en salazón.—El producto terminado debe tener las siguientes características: aroma, color y sabor peculiares obtenidos por los procesos de salado, prensado y madurado. El contenido mínimo de cloruro sódico en masa será del 12 por 100.

Estos productos presentarán una consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración típica, según la especie y el método de preparación.

8. Productos de la pesca ahumados.—Los productos de la pesca ahumados tendrán consistencia firme al tacto, no presentarán manchas, olores, colores o sabores anormales, a la presión de los dedos no deben traxudar agua. En producto terminado el contenido de aldehído fórmico no será superior a 200 ppm.

En los productos de la pesca ahumados, no se permitirá la presencia de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto y no presentarán zonas micóticas.

9. Productos de la pesca desecados.—El límite de humedad de estos productos será del 15 por 100 como máximo. No se permitirá la presencia de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto y no presentarán zonas micóticas.

10. Productos de la pesca seco y salado.—Presentarán aroma y sabor peculiares del producto. El contenido de humedad entre el 30 y el 50 por 100 y el de sal inferior al 25 por 100. No presentarán olores y sabores anormales, sangre coagulada, insectos, hongos y ácaros.

11. Productos de la pesca cocidos.—Estos productos deberán estar exentos de flora patógena y productos nocivos elaborados por ella.

12. Productos de la pesca en semiconserva.—Estos productos además de las normas generales establecidas, cumplirán las siguientes:

12.1 Los envases no deben presentar abombamiento.

12.2 Los envases deberán ser impermeables al agua a presión normal.

12.3 El contenido tendrá las características organolépticas de la especie y preparación utilizadas.

13. Productos de la pesca en conserva.—Estos productos cumplirán además de las condiciones generales establecidas, las siguientes:

13.1 Los envases no deben presentar abombamientos.

13.2 El envase debe ser hermético. No presentará, por tanto, falta de hermeticidad en los sertidos, soldaduras y superficie restante.

13.3 El contenido tendrá los caracteres organolépticos característicos de la especie y preparación utilizadas.

13.4 A efectos del control de los sistemas de esterilización la industria por cada lote, someterá las veces que sea necesario las muestras para pruebas de incubación de acuerdo con los métodos recomendados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

Art. 26.

Los productos contenidos en los grupos genéricos regulados por esta Reglamentación será objeto de normas de calidad específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

Art. 27. Lista de aditivos.

Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

## LISTA POSITIVA DE ADITIVOS EN PESCADOS.

ADITIVOS	NUMERO	DOSIS	AUTORIZADOS EN
<b>1. COLORANTES:</b>			
Curcumina	E 100	B.P.F.	Conservas esterilizadas de pescados y crustaceos cocidos.
Lactoflavina	E 101	B.P.F.	Conservas esterilizadas de pescados y crustaceos cocidos.
Carotenoides	E 160	B.P.F.	Conservas esterilizadas de pescados y crustaceos cocidos.
Xantofilas	E 161	B.P.F.	Conservas esterilizadas de pescados y crustaceos cocidos.
Rojo remolacha y betanina	E 162	B.P.F.	Conservas esterilizadas de pescados y crustaceos cocidos.
Antocianos	E 163	D.P.F.	Conservas esterilizadas de pescados y crustaceos cocidos.
<b>2. CONSERVADORES:</b>			
Acido benzoico	E 210	1.000 mg/k en producto final solos o combinados, calculados en ácido benzoico	Crustaceos frescos y Congelados.
Benzoato sódico	E 211	1.000 mg/k en producto final solos o combinados, calculados en ácido benzoico	Crustaceos frescos y Congelados.
Parahidroxibenzoato de metilo	E 218	1.000 mg/k en producto final solos o combinados, calculados en ácido benzoico	Crustaceos frescos y Congelados.
<b>3. ANTIOXIDANTES:</b>			
Sulfito sódico	E 221	100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO <sub>2</sub>	Crustaceos frescos y congelados.
Sulfito ácido de sodio	E 222	100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO <sub>2</sub>	Crustaceos frescos y congelados.

ADITIVOS	NUMERO	DOSIS	AUTORIZADOS EN
Disulfito sódico (Metabisulfito sódico o piro-sulfito sódico)	E 223	100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO <sub>2</sub>	Crustaceos frescos y congelados.
Disulfito potásico (Metabisulfito potásico o piro-sulfito potásico)	E 224	100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO <sub>2</sub>	Crustaceos frescos y congelados.
Acido L-ascórbico	E 300	B.P.F. 0,5 mg/k sólo o combinados expresados en ácido ascórbico	Conservas y semiconservas. Pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos, bloques prensados y crustaceos frescos y congelados.
L-ascorbato sódico	E 301	0,5 mg/k sólo o combinados expresados en ácido ascórbico	Pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados.
Butil-hidroxi-anisol (B.H.A.)	E 320	100 mg/k en contenido graso	Conservas y semiconservas.
Butil-hidroxi-toluol (B.H.T.)	E 321	100 mg/k en contenido graso	Conservas y semiconservas.
Acido cítrico	E 330	5 g/k	Pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados.
<b>4. SINERGICOS DE ANTIOXIDANTES:</b>			
Difosfato tetrasódico	E 450 a) (iii)	5 g/k, en producto final sólo o combinados, expresado en B <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Crustáceos frescos y congelados.
Difosfato tetrapotásico	E 450 a) (iv)	5 g/k, en producto final sólo o combinados, expresados en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Crustáceos frescos y congelados.
EDTA calcio disódico	H 3246	75 mg/k en producto final	Conservas y semiconservas, crustáceos frescos y congelados y en pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados.
<b>ESTABILIZANTES:</b>			
Acido algínico	E 400	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Alginato sódico	E 401	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.

ADITIVOS	NUMERO	DOSIS	AUTORIZADOS EN
Alginato potásico	E 402	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Alginato cálcico	E 404	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Agar-Agar	E 408	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Carragenos, carrageninas, carragenatos, carragenanos	E 407	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Harina de granos de algarrabras o goma garrofin	E 410	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Harina de granos de guar o goma guar	E 412	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Goma Xantana	E 415	20 g/k sólo o combinados	En medios de cobertura de conservas y semiconservas.
Trifosfato pentasódico	E 450 b) (i)	5 g/k sólo o combinados en producto final, expresado como $\frac{3}{2} O_5$	Medios de cobertura de conservas y semiconservas y en pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados.
Trifosfato pentapotásico	E 450 b) (ii)	5 g/k sólo o combinados en producto final, expresado como $P_2 O_5$	Medios de cobertura de conservas y semiconservas y en pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados.
Polifosfato sódico	E 450 c) (i)	5 g/k sólo o combinados en producto final, expresado como $P_2 O_5$	Medios de cobertura de conservas y semiconservas y en pescados y cefalópodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados.
<b>REGULADORES DEL pH:</b>			
Acido acético de origen vinico		D.P.F.	Conservas y semiconservas de pescado.
Acido láctico	E 270	5 g/k en producto final.	Conservas y semiconservas de pescado y crustáceos frescos y congelados.
Acido cítrico	E 330	5 g/k en producto final.	Conservas y semiconservas de pescado y crustáceos frescos y congelados.
Lactato cálcico	E 327	D.P.F.	Crustáceos frescos y congelados.
Acido ortofosfórico	E 338	850 mg/k	Crustáceos frescos y congelados.

ADITIVOS	NUMERO	DOSIS	AUTORIZADOS EN
<b>7. HUMECTANTES:</b>			
Carbonato magnésico	H 7034	2 g/k en producto final, expresado en MgO	Crustáceos frescos y congelados.
Oxido magnésico	H 7194	0,5 g/k en producto final, expresado en MgO	Crustáceos frescos y congelados.
<b>3. POTENCIADORES DEL SABOR:</b>			
Glutamato monosódico	H 5805	2 g/k	Conservas y semiconservas de pescado.
Acido glutámico	H 5801	2 g/l:	Conservas y semiconservas de pescado.
Acido guanílico	H 5810	0,5 g/k sólo o combinados.	Conservas y semiconservas de pescado.
Sal sódica del ácido guanílico	H 5812	0,5 g/k sólo o combinados.	Conservas y semiconservas de pescado.
Sal potásica del ácido guanílico	H 5813	0,5 g/k sólo o combinados.	Conservas y semiconservas de pescado.
Acido inosínico	H 5814	0,5 g/k sólo o combinados.	Conservas y semiconservas de pescado.
Sal sódica del ácido inosínico	H 5816	0,5 g/k sólo o combinados.	Conservas y semiconservas de pescado.
Sal potásica del ácido inosínico	H 5817	0,5 g/l: sólo o combinados.	Conservas y semiconservas de pescado.
Aromas naturales		N.P.F.	Conservas y semiconservas de pescado.
Aromas artificiales (incluidos en listas positivas)		N.P.F.	Conservas y semiconservas de pescado.
Extractos y oleoresinas		N.P.F.	Conservas y semiconservas de pescado.

TITULO V

ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

Art. 28.

Las industrias comprendidas en esta Reglamentación utilizarán para el envase de sus productos los siguientes materiales: cajas o barriles de madera, metálicos, sacos o bolsas de materiales textiles, de material macromolecular, envases de materiales celulósicos o de otras materias autorizadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

En el caso de los moluscos podrán ser envasados en cajas de madera y cuando se utilicen en forma de saco deberán ser de malla de material macromolecular de color amarillo.

Los productos de la pesca en conserva o en semiconserva en envases metálicos, se ajustarán a las características de normalización de envases establecidas por los Departamentos competentes.

Cuando dichos envases no lleven todas las especificaciones de etiquetado del artículo 30, por estar dentro de un estuche, deberá ser inviolable. No obstante, en todo caso, en el estuche deberá figurar la identificación del fabricante y el número de lote, de forma indeleble.

Art. 29.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los empaques de productos de la pesca envasados que lleguen al consumidor deberán cumplir las disposiciones vigentes en relación con el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados y especialmente lo especificado en el artículo 30.

Art. 30. La información del etiquetado y la rotulación consistirá obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

**Denominación del producto.**—Se hará constar el nombre de la especie y las especificaciones estipuladas en los artículos tercero y cuarto.

Las denominaciones en conservas y semiconservas con aceite como líquido de gobierno se hará constar mediante la denominación comercial de la especie establecida en el anexo IV que acompaña. La denominación de los aceites como líquido de gobierno en conservas y semiconservas será la siguiente:

«aceite de oliva»,  
«aceite vegetal», que puede emplearse tanto para cada uno de los aceites refinados de semillas como para sus mezclas, o «aceite de ...», seguida del nombre de la semilla correspondiente.

En la lista de ingredientes se deberá indicar:

«aceite de oliva», si éste es el tipo de aceite utilizado, o «aceite vegetal», tanto si se han utilizado mezclas de aceites comestibles o un único tipo de aceite, o alternativa-

«aceite de ...», indicándose el nombre del aceite utilizado.

La conserva se podrá utilizar la denominación de «troncos de ...» cuando el envase contenga porciones contiguas a las obtenidas por cortes transversales.

La denominación «al natural» podrá emplearse cuando el producto de cobertura sea únicamente salmuera en una concentración inferior al 7 por 100 de cloruro sódico y no lleve ningún aditivo.

Las denominaciones «en escabeche», «picante» o «en salsa de tomate», «en salsa de tomate», «marinera» o similares se utilizarán cuando se haya empleado en la elaboración del producto el ingrediente que los define o el sistema culinario de preparación correspondiente.

La denominación de los productos de la pesca congelados será la siguiente:  
«congelado en alta mar» o «ultracongelado en alta mar», para aquellos productos de la pesca que han sufrido dichos procesos a bordo de buques pesqueros.

«congelado en tierra» o «ultracongelado en tierra», para aquellos productos de la pesca que han sufrido dichos procesos en las instalaciones instaladas en tierra.

La denominación «congelado» o «ultracongelado» para aquellos productos que hayan sufrido dicho proceso. Cuando en la preparación se realicen los indicados tratamientos se podrá utilizar la denominación «en origen».

Los moluscos cocidos o al vapor podrán denominarse «cocidos» o «al vapor ultracongelados» cuando hayan sido sometidos a dicho proceso.

La altura de las letras utilizadas para designar la especie deberá ser de un mínimo de 3 milímetros e igual o mayor que la utilizada para indicar la forma de preparación y presentación.

En la denominación de la especie envasada que conste de más de una palabra se utilizarán caracteres de igual tipo y tamaño.

Se prohíben las expresiones «asalmonado» y «sucajáneo» de cualquier otra análoga para la denominación de los productos de la pesca.

2. **Lista de ingredientes.**—Se expresarán todos los ingredientes, por su nombre específico, en orden decreciente de sus masas, a continuación de la leyenda «ingredientes». Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico podrá sustituirse por el número asignado por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

En dicha lista será obligatoria la inclusión de los ingredientes de los líquidos de gobierno o de cobertura así como de las salsas o preparaciones culinarias correspondientes. Las mezclas de especias podrán utilizarse con el nombre genérico de «especias». Cuando se trate de aceites, ver lo estipulado en el artículo 30.1.

3. **Contenido neto.**—Se expresará el contenido neto en masa utilizando como unidad de medida los gramos o kilogramos.

3.1 Para conservas y semiconservas, además del contenido neto, deberá expresarse la masa escurrida. En productos de la pesca congelada deberá expresarse el contenido neto. Se establece el siguiente cuadro de tolerancias para los errores máximos por defecto en el contenido de un envase:

Cantidad nominal:

Qn en gramos	En porcentaje Qn	En gramos
5- 50	9	—
50- 100	—	4,5
100- 200	4,5	—
200- 300	—	9
300- 500	3	—
500- 1.000	—	15
1.000- 10.000	1,5	—

En aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de la masa para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo.

3.2 **Productos de la pesca congelados y glaseados.**—Los productos de la pesca congelados deberán expresar el contenido neto descontando la masa del glaseado con las siguientes tolerancias:

	Porcentaje de la masa del recipiente
Piezas menores de 25 gramos la unidad	± 6
Restantes piezas	± 3

3.3 Las determinaciones para hallar la masa escurrida en las conservas y semiconservas y la masa del glaseado se publica en el anexo VII a esta Reglamentación.

3.4 **Moluscos.**

Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo especificados en el anexo V deberán ir envasados en las siguientes masas:

Mejillón depurado: 1, 2, 5, 10 y 15 kilogramos.  
Almeja fina, almeja babosa y berberecho depurado: 500 gramos, 1 y 2 kilogramos.

Las ostras y ostión depurados irán en envases con capacidad para 12, 25, 50 y 100 piezas. La equivalencia en kilogramos en relación con la etiqueta de control de depuración, será la siguiente:

	Kilogramos
12 piezas	1
25 piezas	2
50 piezas	4
100 piezas	10

El contenido neto de los moluscos deberá figurar en la etiqueta del envasado salvo en el caso de las ostras para las que se consignará sólo el número de unidades.

## 4. Marcado de fechas.

4.1 Los productos de la pesca ahumados, boquerones en vinagre y mejillones en vinagre y aquellos otros productos que igualmente son perecederos en un corto período de tiempo desde el punto de vista microbiológico, deberán llevar en el etiquetado de su envase la mención: «fecha de caducidad», seguido del día y el mes en dicho orden. Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que deben estar obligatoriamente depurados llevarán una etiqueta de control (cuyo formato se describe en el anexo VI), en la que se reflejará el número de registro de la Estación Depuradora, la masa y la fecha de depuración expresada en día, mes y año, y la leyenda «caducidad cinco días».

Los productos de la pesca congelados, salados, secos salados y las semiconservas deberán llevar obligatoriamente en su etiqueta la leyenda: «consumir preferentemente antes de ...» seguida del mes y el año en dicho orden. Las conservas deberán llevar obligatoriamente en el etiquetado la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de ...» seguida del año correspondiente.

## 4.2 Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El día con la cifra o cifras correspondientes.

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. Esta última forma sólo podrá emplearse en el caso de venir acompañada del año.

El año, con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales. Salvo cuando el mes se exprese con letras las indicaciones del mes y el año estarán separadas una de otra por espacio en blanco, punto, guión, etc.

En el caso de las conservas, se podrá indicar también de la siguiente forma: «consumir preferentemente antes del fin de año marcado en ...» indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que estén marcadas las dos últimas cifras del año, y donde anterior o posteriormente no podrá figurar ninguna otra marca.

En el caso de las semiconservas, también se podrá indicar de la siguiente forma: «Consumir preferentemente antes del mes y año marcados en ...», indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que estén marcadas las tres primeras letras del mes y las dos últimas cifras del año y donde, anterior o posteriormente, no podrá figurar ninguna otra marca.

## 5. Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos pesqueros se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas. Por tanto, se especifican las temperaturas de conservación para los siguientes productos:

«Ahumados» «boquerones en vinagre» y similares: Manténgase entre 0 y 5° C.

«Semiconservas en aceite»: Manténgase entre 5 y 12° C.

«Pescado congelado»: Manténgase ..., seguido de las temperaturas indicadas en el punto 3 del artículo 12.

## 6. Modo de empleo.

Se harán constar las indicaciones para el uso adecuado del producto de la pesca en los casos en los que su omisión puede causar una incorrecta utilización del mismo.

## 7. Identificación de la Empresa.

7.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

7.2 Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

7.3 Cuando la elaboración de un producto de la pesca se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán en la etiqueta de la industria elaboradora o su número de registro sanitario precedidos por la expresión «fabricado por ...».

## 8. Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción de la empresa la forma de dicha identificación, de la que se dará cuenta a la Administración.

Se será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación pertinente donde consten todos los datos necesarios para identificar cada lote de fabricación.

## 9. Rotulación de embalajes.

En los rótulos se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Identificación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el punto 5.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

## 10. País de origen.

Los productos de la pesca importados, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto el apartado 22.8, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

## Art. 31.

Todas las especificaciones del etiquetado de los envases y rotulación de los embalajes se expresarán obligatoriamente en el idioma oficial del Estado español.

## TÍTULO VI

## TRANSPORTE, VENTA, EXPORTACION E IMPORTACION

## Art. 32. Transporte, distribución y venta.

1. Transporte y distribución del pescado fresco. Para el transporte y distribución se utilizará vehículos, remolques, contenedores cerrados, isotermos o refrigerados.

Durante el transporte y hasta los puntos de destino, la temperatura en el centro de las piezas será entre 0 y 7° C. Para no rebasar dicha temperatura, cuando sea necesario deberá utilizarse hielo con o sin sal, en forma que garantice la conservación en la cantidad adecuada a las especies transportadas, a la longitud del recorrido, a la época del año y a la región geográfica.

Excepcionalmente, en el caso del acarreo de los productos de la pesca desde puerto o lonja a las industrias, podrá hacerse en vehículos abiertos debidamente protegidos con lona, siempre que el recorrido no rebase los 30 kilómetros, y, en todo caso, la temperatura será la indicada anteriormente.

## 2. Transporte de productos de la pesca congelados.

El transporte de productos de la pesca congelados se efectuará en vehículos frigoríficos provistos de registrador gráfico que permita comprobar que las temperaturas no se han incrementado durante el transporte en más de 3° C sobre la fijada en el punto 3 del artículo 12.

Excepcionalmente en el caso de acarreo de los productos de la pesca congelados desde el puerto a industrias o almacenes frigoríficos, podrá hacerse en otros vehículos debiendo estar siempre la mercancía debidamente protegida de los agentes externos y siempre que el recorrido no sobrepase los 30 kilómetros y éste se efectúe en el menor tiempo posible. Asimismo, excepcionalmente, cuando los productos congelados sean destinados a su transformación inmediata en la industria conservera y las circunstancias así lo permitan, el transporte podrá realizarse en vehículos debidamente acondicionados y autorizados para tal fin por los servicios sanitarios que correspondan.

## 3. Los vehículos de transporte deben responder a las siguientes exigencias:

Las superficies interiores han de ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas con todos sus ángulos.

Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarse propiedades nocivas.

4. Se prohíbe el transporte de productos de la pesca con otros productos alimenticios. Excepcionalmente, en los casos en que los detallistas posean transporte propio y adecuado, siempre que la distancia a recorrer no supere los 100 kilómetros podrán transportar otros productos alimenticios (excepto carne), evitándose en todo momento el contacto entre los citados productos y los productos de la pesca. Asimismo se permite excepcionalmente el transporte conjunto de los productos de la pesca congelados y envasados con otros productos alimentarios y congelados y envasados. Manteniendo las temperaturas reflejadas en el punto 1 y 2 de este artículo.

5. Todo vehículo empleado en el transporte de productos de la pesca será sometido antes y después de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como de desodorización en caso necesario.

## 6. Venta de productos de la pesca.

Los productos de la pesca sólo podrán venderse al público en los establecimientos de alimentación autorizados para este fin. No se ofrecerán a la venta aquellos productos de la pesca que hayan sufrido deterioros o algún otro proceso de descomposición o hayan sido contaminados por materias extrañas, hasta el punto de no ser aptos para el consumo. Los productos de la pesca no se exhibirán o se dejarán en los mercados o lonjas más tiempo del necesario para cumplir con los requisitos de inspección y venta.

Los productos de la pesca que se ofrezcan a la venta en lonjas, mercados centrales y mercados detallistas estarán clasificados y seleccionados de modo que todo el contenido de un recipiente sea de especie, tamaño y calidad semejante.

### 6.1 Pescado fresco.

Se expondrá al público en condiciones de garantizar su calidad e higiene sanitaria, protegido de los agentes contaminantes con cualquiera de los sistemas autorizados por esta Reglamentación (frío, hielo con sal o sin sal).

Podrán ser objeto de las manipulaciones que el cliente demande. El establecimiento contará con medios suficientes para mantener los productos de la pesca a una temperatura en el centro de las piezas entre cero y siete grados centígrados.

Los productos de la pesca deberán mantenerse sobre superficies con una inclinación adecuada para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo. No recibirá nunca el pescado acción directa de los rayos del sol.

### 6.2 Pescado congelado.

Deberá estar expuesto al público en instalaciones que permitan el mantenimiento de las condiciones de conservación exigidas por esta Reglamentación. Estas condiciones se mantendrán durante las veinticuatro horas del día.

Podrá ser objeto de aquellas manipulaciones que demande el cliente y permita su estado específico de congelación. En la venta de productos de la pesca congelados en bloques, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero o desmenuzado. En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.

Queda totalmente prohibida la venta de productos de la pesca congelados, que hayan sufrido descongelación, ni aun cuando esta circunstancia.

### 7. Venta ambulante.

Queda totalmente prohibida la venta de productos de la pesca en régimen ambulante, salvo en el caso de que en la localidad no exista establecimiento de venta autorizado, debiéndose contar con la autorización correspondiente.

En cualquier caso, las condiciones a cumplir para la venta ambulante serán las especificadas para la venta y transporte de pescado fresco y congelado.

### Art. 33. Identificación de la venta a granel.

Los recipientes que contengan productos de la pesca en venta a granel desde el origen (puerto, lonja) hasta el mercado central o almacén mayorista deberán llevar consignado obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social o denominación y domicilio, número de registro sanitario, en su caso, del remitente.
- Contenido neto del contenido, salvo cuando el producto no esté clasificado.
- País de origen, en su caso.

Los recipientes que contengan productos de la pesca, que no se pruebe en contrario, recibidos por el detallista o centros de venta, deberán llevar obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social, domicilio y número de registro sanitario, en su caso, del remitente.
- Contenido neto del contenido.
- País de origen, en su caso.

Los recipientes que contengan productos de la pesca congelados por unidades o en bloques para la venta a granel deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social o denominación y domicilio del remitente o nombre del barco.
- Número de registro sanitario del remitente.
- Fecha de congelación del producto o fecha media de matado por la industria congeladora.
- Fecha de duración mínima con la leyenda: «Consumir preferentemente antes de ...», puesta por el remitente.

- Contenido neto del producto en el caso en que llegue a detallista o a centros de consumo colectivo.
- País de origen, en su caso.

4. Los recipientes que contengan productos de la pesca, salados, secos salados, secos ahumados, para la venta a granel, deberán llevar obligatoriamente en su rotulación los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social y domicilio del remitente.
- Número de registro sanitario del remitente.
- Fecha de procesamiento del producto.
- Fecha de duración mínima con la leyenda: «Consumir preferentemente antes de ...».
- Contenido neto del producto.
- País de origen.

### Art. 34. Comercio exterior.

#### 1. Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export.» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios competentes previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

#### 2. Importación.

Todos los productos de la pesca importados se someterán a lo dispuesto en la presente Reglamentación.

La Subsecretaría de Sanidad y Consumo podrá inspeccionar, en determinados casos, las industrias que exporten a nuestro país productos de la pesca en orden a que los mismos reúnan las condiciones sanitarias exigidas en España y que tales productos hayan sido producidos y/o elaborados en las condiciones de salubridad exigidas en esta Reglamentación.

Todas las expediciones de la pesca llegadas a España en régimen de importación irán acompañadas de un certificado sanitario expedido en los Servicios oficiales del país de origen, en idioma español, en el que se hará constar:

a) Fecha de embarque.

b) Certificado de que los productos de la pesca descritos en el mismo han sido sometidos a la inspección sanitaria: que tales productos son aptos para el consumo humano, en caso de haber sido tratado con aditivos; tipo de los mismos; no existen residuos de contaminantes ni otras sustancias nocivas para la salud y que los tratamientos han sido realizados en las mejores condiciones de higiene y sanidad.

c) Asimismo, en dicho certificado se hará constar los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Número de envases.
- Masa en kilos.
- Marcas de identificación de envases.
- Remitente.
- Destinatario.
- Medio de transporte.
- Firma y sello de los Servicios oficiales que expidan el certificado.

## TITULO VII

### RESPONSABILIDADES, COMPETENCIAS E INSPECCIONES

#### Art. 35. Responsabilidades.

1. La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al fabricante o elaborador de los productos de la pesca o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos de la pesca, salvo prueba en contrario.

3. La responsabilidad por inadecuada conservación de los productos envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado, corresponde al tenedor de los productos de la pesca.

4. La responsabilidad por industrialización, comercialización, circulación y venta de productos de la pesca durante las épocas de veda, y en toda época y lugar cuando no alcancen la talla mínima, corresponderá al tenedor del producto.

**Art. 36. Competencias.**

Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones. Y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

**Art. 37. Inspecciones.**

Los Servicios veterinarios oficiales velarán por el cumplimiento en los aspectos sanitarios de lo regulado en la presente Reglamentación. Los Departamentos competentes organizarán los servicios de vigilancia, control e inspección de las industrias implicadas en esta Reglamentación y de los productos que las mismas elaboran.

**Art. 38. Régimen sancionador.**

Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las Autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las Autoridades sanitarias que correspondan.

**RELACION DE ANEXOS**

- Anexo 1.—Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca.
- Anexo 2.—Referente al artículo 16, punto 16.7 y artículo 17, punto 17.4.
- Anexo 3.—Referente al artículo 18, punto 1.15.
- Anexo 4.—Referente al artículo 30, punto 1.
- Anexo 5.—Referente al artículo 30, punto 3.4.
- Anexo 6.—Referente al artículo 30, punto 4.1.
- Anexo 7.—Referente al artículo 30, punto 3.3.

**ANEXO 1**

Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca

**1. Pescado congelado.**

El tiempo de duración se ha de contar desde su congelación hasta el consumidor, ya sea en venta directa como a través de industrias de manipulación y/o elaboración, y como máximo se permitirá el que se refleja en el siguiente cuadro:]

	- 22° C
	Meses
Pescados magros y planos ... .. .	24
Túidos ... .. .	18
Otros pescados grasos ... .. .	12
Moluscos cefalópodos ... .. .	24
Moluscos lamelibranquios ... .. .	15
Crustáceos, langosta, langostinos, camarón y listado.	24
Otros crustáceos ... .. .	12

**2. Productos secos salados.**

Estos productos tendrán una duración de dieciocho meses.

**3. Productos ahumados.**

Estos productos podrán conservarse como máximo un mes en cámaras de refrigeración (de 0 a 3°C), siempre que estén envasados con aceite de cobertura o al vacío. En congelación el tiempo de conservación podrá ser de un año como máximo.

4. Los productos de la pesca en semiconserva se podrán conservar como máximo y a temperatura de refrigeración:

4.1. Boquerones, mejillones en vinagre y análogos: Menos de tres meses

4.2 Productos envasados en aceite en envases impermeables al agua a presión normal: Doce meses.

**5. Productos en conserva.**

Dadas las características de estos productos que permite su consumo por tiempo prolongado, no se considera procedente dar un tiempo máximo de duración y como referencia véase la especificación que sobre este tema se efectúa en el artículo 30, punto 4 de la presente Reglamentación.

**ANEXO 2**

Control de cierres de envases de productos de la pesca en conserva y semiconserva

Al comienzo de la jornada de trabajo y después del engrase de las máquinas de cierre, se cerrarán varios envases vacíos y los encargados del control verificarán las siguientes operaciones:]

1. Comprobar la hermeticidad introduciendo en las latas cerradas aire a 2 Kg/cm<sup>2</sup> de presión.

2. Cortar un cierre en sección y hacer un análisis visual con los conceptos de bueno o defectuoso, según los casos.

3. Se recomienda que aprovechando el corte del cierre anterior, se efectúen medidas del mismo para comprobar las desviaciones que pudieran existir con respecto a las medidas consideradas normales por cada Industria.

Los referidos controles se realizarán por cada una de las máquinas de cierre que se empleen.





ANEXO 4

Denominaciones de los productos conservados (artículo 30º punto 1, de la Reglamentación)

Table with 3 columns: Nombres vulgares de las especies, Denominaciones científicas de las especies, Denominaciones normalizadas de los productos conservados.

Peces.

Main table listing fish species with columns for common names, scientific names, and standardized product names. Includes entries like Lamprea, Casón, Raya, etc.

Denominaciones científicas de las especies, Denominaciones normalizadas de los productos conservados.

Table listing mollusk species with columns for common names, scientific names, and standardized product names. Includes entries like Melva, Jurel, Chicharro, etc.

Moluscos.

Table listing mollusk species with columns for common names, scientific names, and standardized product names. Includes entries like Jibia, Choco, Choquito, etc.

Nombres vulgares de las especies.	Denominaciones científicas de las especies.	Denominaciones normalizadas de los productos conservados.
-----------------------------------	---	---

**Crustáceos.**

- 103. Centolla ..... *Maia squinado* (Risso) ..... Centolla.
- 104. Gambas ..... *Palaemonetes longirostris* (Leach) ... Gamba.
- 105. Langostino .... *Penaeus keraturus* (Risso) ..... Langostino.
- 106. Carabinero .... *Plesiopeanacus edwardsianus* (Johanson) Carabinero.
- 107. Langostino noruno ..... *Aristeomorpha foliacea* (Risso) ..... Carabinero.
- 108. Gamba roja .... *Aristeus antennatus* (Risso) ..... Carabinero.
- 109. Langosta mora.. *Palinurus mauritanicus* (Gruvel) .... Langosta.
- 110. Langosta verde o real ..... *Palinurus regium* (Gruvel) ..... Langosta.
- 111. Langosta ..... *Palinurus vulgaris* (Latre.) ..... Langosta.
- 112. Bogabante ..... *Homarus gammarus* (L.) ..... Bogabante.
- 113. Santiaguillo ... *Scyllarus arctus* (L.) ..... Santiaguillo.
- 114. Cigarra ..... *Scyllarides latus* (Latre.) ..... Santiaguillo.
- 115. Cigala ..... *Nephrops norvegicus* (L.) ..... Cigala.
- 116. Percebe ..... *Pollipes cornuopias* (Lach) ..... Percebe.

Esta lista de denominaciones no tendrá carácter limitativo y en todo caso, las normas de calidad podrán determinar las denominaciones específicas que correspondan.

**ANEXOS**

**ESPECIES DE MOLUSCOS SUSCEPTIBLES DE SER CONSUMIDAS EN CRUDO Y QUE OBLIGATORIAMENTE DEBERAN SER DEPURADAS.**

- Majillón (*Mytilus edulis*, L.)
- Ostra (*Ostrea edulis*, L.)
- Ostión (*Gryphaea angulata*, L.)
- Almeja fina (*Venerupis (tapes) decussatus*, L.)
- Almeja babosa (*Venerupis (tapes) pullastra*, V.)
- Berberecho (*Cerastodermus (cardium) edule*, L.)

**ANEXO E**  
**MODELOS DE ETIQUETAS DE DEPURACION**

E. DEPURADORA	PESO NETO	FECHA DE CLON.	
M			
CADUCIDAD 5 DIAS			

**MEJILLON**

E. DEPURADORA	PESO NETO	FECHA DE CLON.	
A			
CADUCIDAD 5 DIAS			

**ALMEJA FINA**

E. DEPURADORA	UNIDAD	FECHA DE CLON.	
O			

**OSTRA Y OSTION**

E. DEPURADORA	PESO NETO	FECHA DE CLON.	
V			

**ALMEJA BABOSA Y BERBERECHO**

ANEXO 2

PROPUESTA DEL SECTOR EXTRACTIVO Y SECTOR DE COMERCIA  
LIZACION DE LA PESCA A LA PRESIDENCIA DE LA C.I.O.A.  
SOBRE LA ELABORACION DE LAS NORMAS DE CALIDAD DE LOS  
PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS

PROPUESTA DEL SECTOR EXTRACTIVO Y DE LA COMERCIALIZACION DE LA  
PESCA A LA PRESIDENCIA DE LA COMISION INTERMINISTERIAL  
PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA (C.I.O.A.)

Las siguientes entidades del sector extractivo:

- S. COOPERATIVA DE ARMADORES DE PESCA DEL PUERTO DE VIGO (ARVI)
- ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA DE MERLUZA (ANAMER)
- ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESQUERIAS VARIAS (ANAVAR)

Todas ellas encuadradas en el seno de la CONFEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES PESQUERAS (CEAPE).

Y las siguientes entidades del sector de la elaboración y comercialización de la pesca:

- ASOCIACION NACIONAL DE SALAS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DEL MAR
- ASOCIACION NACIONAL DE MAYORISTAS DISTRIBUIDORES DE PESCADO
- ASOCIACION ESPAÑOLA DE IMPORTADORES MAYORISTAS DE PRODUCTOS DEL MAR

Conscientes de la enorme trascendencia que tienen las nuevas reglamentaciones en estudio, sobre las Normas de calidad de los productos pesqueros congelados, desean hacer llegar a la Presidencia de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.), las propuestas, puntos de vista y argumentaciones sobre algunos puntos conflictivos que se han debatido en el seno de los Grupos de Trabajo que preparan la elaboración de los proyectos, con el fin de ser tenidos en cuenta en la redacción final de las referidas NORMAS.

# 1. PROYECTO DE NORMA DE CALIDAD PARA CEFALOPODOS CONGELADOS

## 1.1. Propuesta sobre la denominación del producto y las formas de presentación

La propuesta que se formula ha de ser tenida en cuenta para la redacción de los artículos 4° y 5° del Proyecto de la NORMA DE CALIDAD PARA CEFALOPODOS CONGELADOS. Hace referencia a la forma de denominar comercialmente a los cefalópodos pertenecientes al orden Teuthoidae, subórdenes Myopsidae y Oegopsidae.

### PROPUESTA:

"Recibirán el nombre de "calamares", todas aquellas especies -- pertenecientes al orden Teuthoidae y comprendidas en los subórdenes Myopsidae y Oegopsidae.

Para la comercialización del producto entero sin transformar, y, con objeto de respetar ciertas costumbres tradicionales en el mercado interior, se hará distinción entre las diferentes especies, denominando "calamares" a los individuos pertenecientes a la familia Lognidae (suborden Myopsida), y, "potas" a los pertenecientes a la familia Ommastrephidae, del suborden Oegopsida. Se admitirán asimismo otros nombres regionales tradicionales.

De igual manera, la distinción será obligatoria para las importaciones de pescado entero, tubos, vainas, planchas, rejos y aletas".

### JUSTIFICACION:

Las Asociaciones que figuran en el encabezamiento de la presente propuesta, entienden que no se justifica otra denominación genérica para estos cefalópodos, distinta a la de "calamares". Efectivamente, tal y como se menciona en el punto 4°, -- existen ciertas costumbres tradicionales, en las que se establece una diferencia entre "potas" y "calamares", pero ello no es, de ninguna manera, el lenguaje al uso, tanto en el comercio

español como en el internacional.

Efectivamente, en el comercio internacional, la única denominación que se acepta es la de "calamares" (Squid calamari, Tinten fish, etc). Pudiera parecer que el nombre de "calamar" corresponde, únicamente, a una denominación genérica en sentido zoológico, perteneciente a un solo género y especie. Ahora, sin embargo, no olvidemos que es una práctica internacional común en dicho comercio, el denominar con un determinado nombre especies distintas. Así en el mundo, y lo recoge el Codex Alimentario, se comercializan bajo el nombre de sardina, varias especies, como el espadín (Brisling sardines), Sardinops, Sardinella, etc.

El público conoce esto, y, lo que busca, es un producto elaborado que tiene unas determinadas características, las cuales son respetadas por la utilización de estas distintas especies como base. En el caso de los "calamares", se ha venido comercializando desde hace mucho tiempo, alrededor de 20 años, como "calamares fritos a la romana" o "anilla de calamar", utilizándose diversas especies para este elaborado, tales como: Loligo pealei, Loligo vulgaris, Illex illecebrosus, Illex argentinus, principalmente.

El usar "calamares", entendiéndose por tales a los miembros de la familia Loliginidae, no implica siempre una mejor calidad: por ejemplo, el Loligo opalescens de la Costa de California, es una especie de pésima calidad y de muy poca contextura, por lo que no se puede utilizar en el mercado del producto transformado, al dar un producto resultante malo. De la misma manera, el Loligo forbesii, por tener el manto excesivamente grueso, daría unas anillas demasiado grandes y de textura dura, inferior de calidad con mucho a los Illex, que se vienen utilizando con el mismo objeto.

El uso de una especie u otra, le es indiferente al consumidor, ya que éste viene buscando una calidad que se corresponda con la que se le ha venido ofreciendo hasta el presente momento. No pretende por tanto el consumidor, una disquisición -

semántica entre especies, sino aquellas anillas o producto elaborado que tengan las características organolépticas que rijan en el mercado en la actualidad. Por ello, la introducción de una nueva terminología produciría una distorsión comercial profunda, que no beneficiaría a los consumidores, quienes se verían totalmente desorientados y, además, acarrearía unos graves perjuicios a las empresas de comercialización y pesca.



Aparte de lo expuesto anteriormente, hay que considerar - cuál es el acontecer normal en el mercado internacional. Este mercado, está elaborando un producto que, bajo el nombre de -- "calamari", Squid calamari, Tinten fish (en los distintos países), utiliza toda una serie de especies que, básicamente, son las mismas que usa el productor español. Es prácticamente imposible el distinguir las especies utilizadas una vez que el producto esté elaborado; por lo cual, si se adoptara en España -- una norma diferente de la internacional, se produciría una situación desventajosa para el productor nacional en el momento de usarlo, ya que de su rango de materia prima se vería mucho más limitado que el del productor extranjero. Pero, aparte de todo ello, se produciría un hecho más grave, cual sería la introducción de producto extranjero en el mercado nacional, produciéndose una situación de agravio comparativo, ya que, al -- ser imposible distinguir la materia prima utilizada, resulta - que nos encontraríamos con la paradoja de que el productos extranjero podría hacer uso de aquéllo que considere más conveniente, mientras que el productor nacional vería únicamente limitadas sus posibilidades a la utilización de las especies del género Loligo.

No hay que sorprenderse de que se quieran utilizar varias especies (en el sentido zoológico de la especie) para la elaboración de un mismo producto final. Por ejemplo, el Codex autoriza a que, bajo la denominación de merluza, se comercialicen los géneros Merluccius y Urophycis, que son mucho más distintas entre sí que lo pueden ser el Loligo y el Illex. Respecto a los "calamares", recordaremos que el Codex incluye como "calamares", las especies: Loligo, Loliolus, Sepiitentis, Todar-

des, etc.).

Por otro lado, si nos atenemos a una hipotética legislación española, observaremos que la única referencia a los nombres de "pota" y "calamar" se encuentra contenida en la publicación de la Subsecretaría de Pesca de 1972, que asigna el nombre de "pota" a la especie Ommastrephes sagittatus, especie - esta que no se utiliza para la elaboración de "anillas de calamar". Por el contrario, al Illex coindetti, se le asigna el nombre de volador.

La publicación del Ministerio de Comercio de 1976, se ratifica en esta nomenclatura, pero generalizando el de "pota" a todos aquellos géneros Ommatostrephes y Todarodes, que son sinónimos.

Por consiguiente, la nomenclatura oficial es prácticamente inexistente; no cubre los requerimientos de todas aquellas especies que se han comercializado en España, dejando a algunas de ellas fuera y especificando en otros casos demasiado, con la paradoja de que estos grupos no se encuentran definidos.

Ello no es más que el resultado de que esta hipotética legislación no ha sido promulgada con el ánimo de comercialización, sino que siempre ha estado orientada, principalmente, hacia la recogida de datos estadísticos, con objeto de realizar evaluaciones biológicas y un control de capturas. Por tanto, - el espíritu que puede haber relanzado al impulsor de la adopción de ciertos nombres oficiales, hoy en día muy discutibles, no era el de aplicarlo a los canales de comercialización, sobre todo a los productos elaborados, que, sin lugar a dudas, - son anteriores a esta legislación, tal y como hemos demostrado más arriba.

Por otra parte, volvemos a hacer referencia al Codex Alimentario, que constituye el asentamiento de los principios jurídicos internacionales; autoriza a que, bajo una denominación específica, se puedan incluir especies zoológicas distintas, -

tal y como sucede con la que se propone de "calamares" para to dos los individuos pertenecientes al orden zoológico anteriormente descrito.

La nueva norma no podría ir en contra de un uso tradicional, como el comercial, que contempla la aludida denominación y que, posiblemente, implanta un precedente jurídico más fuerte que el sentado en las dos publicaciones anteriormente mencionadas, que no fueron realizadas, ni contempladas con el fin de establecer una nueva norma de calidad.

### 1.2. Propuestas sobre la venta a granel de cefalópodos congelados

La propuesta que a continuación se detalla y justifica, se refiere a la venta de los productos objeto de la Norma; concretamente al modo de presentación para la venta. Hace referencia al artículo de Formas de presentación y al que contiene la Identificación de la venta a granel.

#### PROPUESTA:

##### (Para el artículo de VENTA)

"En la venta de productos congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que pueda integrar el bloque, sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero, (o sus despieces)".

##### (Para el artículo de Identificación de la venta a granel)

"Los recipientes (cajas) que contengan productos enteros, (o sus despieces), congelados por unidades o en bloque para la venta a granel, deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto
- Nombre, razón social o denominación y domicilio del representante o nombre del buque

- Número de registro sanitario del remitente
- La expresión: manténgase a  $-15^{\circ}\text{C}$
- Fecha de duración mínima con la leyenda "consumir preferentemente antes de ...", puesta por el remitente
- País de origen, en su caso

JUSTIFICACION:

Además de la comercialización para la venta a granel del calamar y la pota enteros, el sector extractivo solicita que exista y se normalice la posibilidad de vender bajo esta misma modalidad de a granel, el tubo o la vaina de estos cefalópodos, así como los rejos y aletas, que en la actualidad así se vienen comercializando.

Siendo la forma habitual de presentar, tanto el calamar como la pota, en su forma entera, sin desprender ni los rejos o tentáculos, ni las alas, cada día va en aumento la demanda comercial de tubos y vainas de estos cefalópodos, desprovistos tanto de la cabeza como de las vísceras, para su adquisición por el consumidor a granel.

Al tratarse de un producto que introducen con frecuencia en nuestro mercado flota extranjeras, la flota nacional, so pena de quedar sin este interesante mercado, viene adaptando su operatividad y elaboración a la presentación de estos productos medio elaborados y limpios de vísceras como son las vainas, tubos, rejos y alas.

Toda prohibición a este tipo de comercialización iría en beneficio de las flotas extranjeras que lo presentan de esta forma en el mercado y en detrimento de nuestro sector extractivo que perdería un mercado que cada día cobra mayor entidad.

2. PROYECTO DE NORMA DE CALIDAD DE MERLUZA CONGELADA, ENTERA, EN RODAJAS Y - EN FILETES

2.1. Propuesta sobre la denominación del producto objeto de la Norma

La siguiente propuesta afecta a la denominación del producto - que regula la Norma que se elabora. Por tanto, afecta a todos aquellos artículos en los que se hace referencia a dicha denominación.

PROPUESTA:

Artículo 2º.- Nombre del producto.

"Se denomina merluza congelada al producto obtenido a partir - de pescados pertenecientes al género Merluccius sp."

PROPUESTA:

Artículo 9º.- Etiquetado y rotulación.

9.1. Denominación del producto

PROPUESTA:

Según la forma de presentación, la denominación del producto será:

"Merluza": cuando se trate de merluza entera, sin vísceras y con o sin cabeza.

"Merluza con cabeza": cuando se trate de merluza entera, con vísceras y con cabeza. Solamente la menor de 250 gramos.

"Rodajas de merluza": cuando se trate de rodaja de merluza con piel.

"Rodaja de merluza sin piel"

"Filete de merluza con piel": cuando se trate de filete - de merluza que lleve piel.

"Filete de merluza": cuando se trate de filete de merluza que no lleve piel.

"Filete de merluza sin piel y sin espinas": cuando el filete de merluza vaya exento de espinas, incluso las branquiales.

Para aquellos productos, objeto de esta norma, que se han sometido a los procesos de congelación a bordo de buques pesqueros, se indicará en el envase: "Congelado en alta mar" o "Ultracongelado en alta mar", según el método de congelación empleado.

Para aquellos productos, objeto de esta norma, que se han sometido a los procesos de congelación en industria en tierra, se indicará en el envase: "Congelado" o "Ultracongelado".

Las expresiones "Congelado" o "Ultracongelado", deberán ir en el envase en el mismo campo visual que la denominación del producto. Ambas expresiones se reflejarán con un tipo de letra no inferior a 5 mm".

#### JUSTIFICACION:

El sector extractivo defiende el uso del nombre genérico de merluza y merluza congelada, para referirse, en la presentenorma, a las diferentes clasificaciones y tamaños de la especie Merluccius sp., ya que ése es el nombre oficial reconocido de la especie (remitirse a la Nomenclatura Oficial Española de los Animales Marinos de Interés -- Pesquero, editada por la Dirección General de Pesca Marítima), y, además, porque los nombres comerciales vulgares de éste y otros pescados son muy numerosos y varían, gene

ralmente, por regiones y localidades.

En la denominación del producto, se aconseja no entrar en las denominaciones vulgares o conocidas, más generalmente, en su comercialización y venta, ya que ello nos llevaría a un número exagerado de nombres vulgares y comerciales para una misma especie. No puede hablarse de nombres vulgares de ámbito nacional, porque no los hay; estos variarían muchísimo, dependiendo de regiones y localidades. Por ello, se propone, firmemente, la utilización del nombre oficial reconocido de "Merluza" para referirnos en el etiquetado de los envases a las diferentes clasificaciones y tamaños de la especie objeto de esta norma: Merluccius sp. (Ver la Nomenclatura Oficial Española de los Animales Marinos de Interés Pesquero, editada por la Subsecretaría de la Marina Mercante, hoy de Pesca).

Por otra parte, el sector extractivo ha estudiado detalladamente el diseño de los envases para el pescado, con el fin de adecuarlos a las normas de legislación vigente y de la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca. En la confección de dicho diseño de envasado, hay que tener presente varias consideraciones importantes, teniendo en cuenta que dicha labor de envasado, generalmente, se realiza a bordo de los buques. Es necesario ir a un diseño polivalente, válido para todas las especies que se capturen y se vayan a envasar. Antes de las campañas no se conocen, prácticamente, ni las especies que se van a pescar, ni la cantidad de cada una de ellas. Las cajas han de adaptarse a esta circunstancia no es posible llevar cantidades suficientes de cajas individuales para cada especie.

Al mismo tiempo, hay que considerar las limitaciones con que se cuenta a bordo de los buques, con el fin de facilitar, en lo posible, todo el trabajo de etiquetado y rotulado de los envases.

Una última consideración que es necesario indicar, - en esta justificación de la utilización de un único nombre oficial para la denominación de los diferentes tamaños de las especies Merluccius sp., consiste en la nominación de los envases y cajas de este producto destinados a la exportación. También en este caso es totalmente necesario el uso del único nombre de "Merluza", la utilización de cualquier otra denominación induciría a importantes errores - en el comercio de la exportación, el cual utiliza el único nombre de "Merluza" para referirse a las diferentes especificaciones y tamaños de la especie Merluccius sp.

2.2. Propuesta sobre la aceptación por la Administración de la venta a granel del filete y rodaja de merluza

Esta propuesta hace referencia al artículo sobre venta de estos productos y su presentación al consumidor final (Artículo 5° del Proyecto de la Norma); y también a la Identificación de la venta a granel, apartado 9.8 del Artículo 9°.

PROPUESTA: (Para el Artículo 5° sobre presentación y venta de los productos)

La propuesta concreta es suprimir el siguiente párrafo del Proyecto:

"La presentación en rodajas y filetes deberán ir obligatoriamente envasadas en formatos de venta directa al consumidor final".

A su vez se propone la siguiente redacción alternativa:

"En la venta de productos de la pesca congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero o descazado, filete interfoliado y rodaja o troceado de merluza".

PROPUESTA: (Sobre el Artículo 9° de Identificación de la venta a granel)

"Los recipientes que contengan merluza congelada entera, en filetes y en rodajas o troceado, por unidades o en bloques para la venta a granel, deberán llevar consignados, obligatoriamente, los siguientes datos:

- Denominación del producto
- Nombre, razón social o denominación y domicilio del remitente o nombre del buque
- Número de Registro Sanitario del remitente
- La expresión: manténgase a  $-18^{\circ}\text{C}$
- Fecha de duración mínima con la leyenda "consumir preferentemente antes de ...", puesta por el remitente
- País de origen, en su caso

#### JUSTIFICACION

El filete se elabora y se prepara para su congelación en bloques y, en algunos casos, intercalando láminas o folios especiales para facilitar la operación de separación de las piezas que forman dicho bloque. Por tanto, el bloque en filetes de merluza congelados se presenta formando una unidad, de donde se separan las piezas necesarias en el momento adecuado. También, algunas empresas del sector elaboran rodajas o troceado de merluza para su venta a granel, producto de gran calidad que es conveniente preservar.

Los envases que se preparan a bordo de los buques, normalmente son para bloques de entre 10 y 20 kilogramos. En el supuesto de que se obligara a envasar en unidades o bloques más pequeños, para su presentación en formatos de venta directa al consumidor final, dicha elaboración no se podría realizar a bordo de los buques, al estar estos totalmente incapacitados para realizar dicha labor. En consecuencia, se estaría obligando a efectuar una elaboración posterior en tierra, con lo que: 1) Se produciría una nueva manipulación del producto, una vez desembarcado; 2) Se estaría aportando al consumidor final un producto más caro; y, 3) Se produciría, en consecuencia, una reducción importante en el consumo de dicho producto.

Es necesario señalar y destacar la existencia de un canal

tradicional - y muy importante- de comercialización de filetes - de merluza a granel.

Dicho canal está muy difundido por todo el territorio nacional, y es de gran popularidad en cuanto a su aceptación por el consumidor. Por ello, hay que hacer todo lo posible para que se produzca una comercialización y venta del producto guardando la legalidad en todo momento, sin que se tenga que recurrir a - la eliminación y desaparición de fórmulas o canales comerciales, ya popularmente aceptados por la calidad y precio de los productos que se ofertan. En el caso de filetes de merluza, se trata de un producto que, además, suele adquirirse por número de piezas y no por peso, bolsa o caja.

Se sugiere un aumento en la inspección y vigilancia de -- estos productos, los cuales, aunque pueden ser reconocibles e - identificados por el consumidor y, más fácilmente, por el personal encargado de los locales autorizados y condicionados destinados a la venta de pescado congelado, siempre pueden ser totalmente identificados por el personal especializado de los servicios oficiales de inspección.

De prosperar el texto de la ponencia, que impide la venta a granel para el filete de merluza, supondría una importantísima modificación en las cadenas de comercialización actuales, ya que en la gran mayoría del filete se comercializa a granel, por un canal que comienza en los productores y pasa a los mayoristas de primera venta y se dirige a los mayoristas locales y mercados centrales para pasar de estos a los minoristas y centros colectivos.

En el sistema propuesto por la ponencia en la Norma, se suprimiría una parte importante de su volumen de negocio a muchos mayoristas locales y puestos de mercado centrales y a todos -- aquellos minoristas equipados para la venta a granel, primándose en cambio, a nuestro entender indebidamente, a las "grandes superficies", supermercados, etc..., que actualmente venden el filete envasado.

Con la redacción de la ponencia se perjudica notablemente al productor, a ciertos escalones intermediarios y también al consumidor, que en último caso nunca ganará en calidad y si sufrirá un encarecimiento del producto.

A nuestro juicio, la Administración debiera contemplar el significado real de acabar con un canal o vía de comercialización tan importante como el del filete de merluza, presentado en los establecimientos de productos congelados en la forma directa en que se elabora en alta mar, empaquetado en los envases o recipientes (cajas de cartón) preparados a bordo y sin ninguna manipulación o elaboración posterior. Sin duda este canal comercial presenta un producto congelado de la mejor calidad y a un precio asequible y atractivo para el consumidor final. Ello ha configurado al filete de merluza en el producto congelado popular que es en la actualidad.

Antes de que se proceda a prohibir esta venta directa del filete de merluza a granel, la Administración en colaboración con el sector debería realizar un esfuerzo imaginativo de búsqueda de fórmulas adecuadas que permitan dar la suficiente garantía al consumidor sobre el filete de merluza que compra a granel. Estas fórmulas podrían pasar por tener en cuenta, alguna de las siguientes consideraciones:

- Inspección y vigilancia adecuada en los diferentes eslabones de la comercialización, desde el armador que desembarca su producción hasta el detallista o local que vende al público el producto.
- Establecer una presentación del filete interfoliado, de forma que en el folio pueda realizarse una inscripción o marca, bien grabada a fuego o troquelada, que pueda garantizar la calidad y procedencia de dicho producto congelado.

2.3. Propuesta sobre las formas de presentación de la merluza menor de --  
250 gramos

Esta propuesta hace referencia al Artículo 5 sobre formas de presentación; el Artículo 6 sobre la elaboración de la merluza congelada y al Artículo 9 sobre la denominación del producto para el etiquetado del envase o caja.

PROPUESTA: (Artículo 5º: Formas de presentación)

"La forma de presentación de estos productos, es la siguiente:

5.1. Merluza entera

5.1.1. Merluza entera, sin cabeza y sin vísceras

5.1.2. Merluza entera, con cabeza y sin vísceras

5.1.3. Merluza entera, con cabeza y con vísceras: solamente para las piezas de peso inferior a 250 gramos

5.2. Rodajas de merluza

5.2.1. Rodaja: la rodaja con piel

5.2.2. Rodaja sin piel

5.3. Filetes de merluza

5.3.1. Filete con piel

5.3.2. Filete sin piel

Los filetes de merluza podrán presentarse como sin espinas, pero siempre cumpliendo la condición de que se hayan quitado todas las espinas, incluidas las branquiales.

Todas estas presentaciones podrán congelarse y presentarse individualmente o en bloque, y, asimismo, podrán ir o no glaseadas".

JUSTIFICACION:

Todos los buques están autorizados en la actualidad a capturar y desembarcar la merluza menor de 250 gramos de peso, en un porcentaje de hasta el diez por ciento del peso total desembarcado por el buque. Por tanto, la presentación de este tipo o especificación de merluza, es algo que ha de contemplar la Normativa de calidad que se está elaborando.

Dentro de este rango de pesos que va desde los cero gramos hasta los 250 gramos, hay a su vez un rango amplio de tamaños de las piezas, que dan lugar a la posibilidad de una doble presentación de este tipo de merluza. Por un lado, para las piezas ma yo res, se podrá presentar el pescado descabezado e incluso des vis ce ra do y por otro, para aquellas piezas más pequeñas, la pre se nt a ci o n tendrá que ser con vísceras y con cabeza, al ser in via ble realizar la evisceración en individuos tan pequeños.

La merluza congelada inferior a 250 gramos tiene una amplia comercialización y aceptación en la forma entera con cabeza y - vísceras. Existe una amplia difusión de este producto congelado, de gran popularidad por su calidad y bajo precio. Es este un im po rt a n te canal comercial, al que no debiera ponersele trabas, - sino todo lo contrario ya que, representa un número elevado de toneladas desembarcadas por la flota española.

3. PROPUESTAS SOBRE ASPECTOS COMUNES A AMBOS PROYECTOS DE NORMAS DE CALIDAD  
(CEFALOPODOS Y MERLUZA)

3.1. Propuesta sobre la exención de consignar el CONTENIDO NETO en las ca-  
jas elaboradas a bordo de los buques para su posterior venta a granel

PROPUESTA:

El sector extractivo, solicita la exención de la obligación de -  
consignar el CONTENIDO NETO, en las cajas que se elaboran a bor-  
do de los buques para su posterior destino a la venta a granel.

La comercialización de estos productos para la venta a gra-  
nel se realiza en la actualidad entre los diferentes eslabones -  
comerciales (armadores, mayoristas y detallistas) mediante un --  
justificante de venta o "albarán", en el cual se especifica ex--  
presamente el peso bruto, la tara y el contenido neto de la mer-  
cancia. Este sistema es totalmente válido tal y como se realiza  
y es aceptado por todos estos eslabones comerciales. Tal y como  
se realiza en la actualidad esta comercialización es totalmente  
inviabile ir a un marcado o etiquetado del contenido neto de cada  
una de las cajas.

En consecuencia, todas las entidades del sector que suscri-  
ben el presente escrito, solicitan realizar la justificación del  
peso de su mercancía mediante el justificante de venta o albarán  
actual.

JUSTIFICACION:

El sistema de comercialización y venta de la producción de  
los bloques, explican por sí mismo la imposibilidad de rotular -  
una por una todas las cajas que elabora un buque durante su marea.

El mecanismo generalizado en todo el sector extractivo para  
la comercialización de su producción es la siguiente: el armador  
o propietario del buque, una vez desembarcada su mercancía e ins-  
talada en los almacenes frigoríficos de tierra, comienza a ven--

der la misma por grandes partidas de varias toneladas, en ocasiones se produce también la venta de la marea completa. Dependiendo de la capacidad de bodegas del buque, la marea completa puede llegar a alcanzar las mil o mil quinientas toneladas, lo que supone un número de cajas de alrededor de ochenta mil o ciento -- veinticinco mil cajas, suponiendo un peso medio de para cada una de 12 kilogramos.

Esta producción pasa directamente al siguiente escalón de la cadena comercial, esto es a manos de los grandes mayoristas. Esta venta se realiza, con acuerdo de ambas partes, mediante -- "albarán" en donde se consigna el peso neto de la partida que se comercializa. Este "albarán" o justificante de venta es suficiente por sí mismo para la realización de una operación de compra-venta, totalmente aceptable para ambas partes que intervienen en dicha operación.

Este método actual es el que se solicita que siga establecido, ya que sería totalmente absurdo el obligar a que los armadores antes de pasar estas grandes cantidades de cajas a los mayoristas fuesen rotulando una por una con su contenido neto específico.

El paso siguiente en la comercialización de estos productos contenidos en grandes cajas se produce de los grandes mayoristas a los pequeños mayoristas o mayoristas locales, los cuales compran partidas más pequeñas. También se produce la venta de grandes partidas de los mayoristas a las empresas de manipulación y elaboración.

En estos dos últimos casos expuestos, tampoco sería operativo la consignación en todas las cajas del contenido neto, ello sería prácticamente inviable. En dichos casos también se realiza la transacción mediante albarán de compra-venta.

Prosiguiendo la cadena y los eslabones comerciales, de los mayoristas locales, generalmente se distribuye en pequeñas partidas de un número reducido de cajas a los detallistas comerciales

y a los puestos de venta en el mercado; o también a los centros de consumo colectivo.

A estos niveles en que se producen ventas de un número de cajas reducido, aún dependiendo del destino final que se le dé al contenido de la caja, pudieran darse dos posibilidades: una sería la venta al detallista para su comercialización mediante el sistema de venta a granel, en cuyo caso, una vez que se justifica el peso del contenido de las cajas al pequeño comerciante o detallista mediante albarán, no sería operativo ni tendría ninguna validez la consignación en una caja cuyo contenido se va a vender a granel, del contenido neto total. El consumidor o comprador final o consumidor, en este caso, no necesita para nada dicha etiquetación. La otra posibilidad sería la venta de un número muy reducido de cajas a un comprador final o centro colectivo, que al comprar por caja, y aunque podría consignársele el peso de su mercancía en su factura, pudiera decirle algo la consignación del peso neto de cada una de las cajas. Es en este último caso donde, a nuestro juicio, podría ser válido y operativo la consignación del etiquetado del contenido neto de las cajas.

### 3.2. Propuesta sobre el rotulado y etiquetado en los recipientes o cajas que se producen a bordo de los buques

Con objeto de evitar la confusión creada en torno a lo que se debe de hacer o no en materia de rotulación de las cajas que sirven para envasar el pescado cuando este es elaborado a bordo y desembarcado, creemos que debe de hacerse una pequeña distinción entre la fase de descarga y la fase de comercialización posterior, e incluso diferenciar las cajas destinadas a una posterior venta directa a granel, con el etiquetado que han de llevar los envases de los productos envasados después de su manipulación o elaboración.

Se sugiere, simplificar al máximo la rotulación y la necesidad de introducir demasiados datos en las cajas utilizadas a bordo, tal que llegaran a ser las descargas excesivamente caras, tanto por el tipo de cajas a hacer como porque comportaría un serio entorpecimiento de la mecánica operativa de las mismas. Las descargas son un capí-

tulo importante en el costo de explotación de un buque, y por lo tanto deben de realizarse con la mayor eficacia y rapidez posible. Por ello se supone que las cajas para envase o recipiente del pescado con tenga única y exclusivamente los siguientes apartados.

a) Denominación del producto

Para identificar el nombre del producto que contienen -- las cajas y con el fin de no obligar a los buques a llevar un determinado número de cajas para cada especie capturada, lo -- cual sería prácticamente inviable, ya que "a priori" no se -- conoce la composición de las capturas en especies, se propone la utilización de un sistema de rotulado con la utilización -- de las denominaciones comerciales en clave, tal y como se vi ne usando hasta ahora.

Este sistema de etiquetado es perfectamente reconocible por el mayorista y demás eslabones de la cadena comercial y -- es perfectamente válido para un producto contenido en grandes cajas para su venta a granel. La etiquetación que se solicita no induce a ningún error al consumidor, ya que el producto es totalmente reconocible al ofrecerse para su venta a granel.

b) Pescado congelado con indicación de si ha sido congelado en -- tierra o en alta mar

En los productos que han sido sometidos a los procesos -- de congelación a bordo de los buques pesqueros, se indicará -- en el envase o caja, mediante la expresión: "congelado en al -- ta mar".

c) Nombre del buque, nombre de la empresa y Registro Sanitario

Estas tres piezas de información figurarían impresas en la caja. Para aquellas empresas que tengan más de un barco, -- debe de autorizarse que figuren todos los nombres de los barcos con su Registro Sanitario con una casilla adjunta, de tal manera que mediante una simple cruz u otra marca en la misma indicaría de qué buque proviene esa descarga.

d) Instrucciones para la conservación

Consignar la siguiente expresión: Manténgase a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

e) Consumir preferentemente antes de

Bajo este apartado, se sugiere simplemente figure la siguiente inscripción: "consumir preferentemente antes de ...", indicando a continuación el mes y el año, con lo cual se proveerá de toda la información necesaria a quien vaya a hacer uso del producto.

f) País de origen

Con respecto al país de origen, debe de figurar el mismo impreso en la caja, en el caso en que sea otro diferente al nuestro. Debe de ponerse especial cuidado en que el país de origen figure siempre, de tal manera, que en caso de las importaciones se sepa en todo momento de que país proviene.

Estos requisitos deberán eximir a la empresa armadora de la obligación de rotular más en detalle, entendiéndose que esta producción va destinada al mayorista. Por consiguiente, si estas cajas aparecieran en la venta al detalle, y si se considerara que la información de cara al consumidor es suficiente, ello sería de entera responsabilidad de las personas que emitan tal mercancía al detalle.

Debe de autorizarse asimismo, a que en las cajas aparezcan las contraseñas que habitualmente se utilizan en los frigoríficos para identificar la especie concreta que contiene cada caja. Estas marcas se hacen manualmente.

3.3. Propuesta sobre la normativa de las condiciones bioquímicas que han de ofrecer los productos congelados

Sobre los niveles límites que no han de sobrepasar los productos congelado objeto de las Normas de calidad que se están elaborando, la ponencia ha presentado unos niveles que, a nuestro juicio, no respon-

den a una objetividad manifiesta o estudio previo que tenga en cuenta la realidad del proceso congelador a bordo de los buques.

Como apoyo a la presentación de una normativa basada en la experiencia, aunque limitada a una sola especie, el sector extractivo ha presentado un estudio científico realizado por encargo, por el Instituto de Investigaciones Pesqueras de Vigo (Anexo I).

El sector, basándose en los pocos trabajos publicados sobre estudios de calidad y estimación de los niveles de alteración estimativa de los pescados, ha presentado una propuesta concreta de los niveles de composición bioquímica aceptables para los pescados congelados, y concretamente para los cefalópodos y la merluza congelada.

A pesar de ello, es opinión del sector que en evitación de problemas futuros, antes de proceder a la fijación y aceptación de determinados niveles o baremos de composición química del producto, sería necesario comprobar objetivamente y científicamente los niveles reales de estos indicadores bioquímicos en el pescado, tal y como se elaboran por los buques congeladores españoles y se desembarca en puerto, después de su almacenamiento en bodega, en condiciones de frío preestudiadas y aceptadas, durante cierto tiempo, ya que las mareas de los buques congeladores pueden durar entre 3 y 6 meses.

Todo ello en la línea de conocer "a priori" el grado de alteración enzimática que se ha producido en el pescado que ha soportado -- una manipulación normal ha bordo de los buques. Esta degradación química por acción de los enzimas puede producir determinados niveles de alteración no tenidos en cuenta en la normativa que ahora se está elaborando. Tal es el caso que ocurre en las recientes pruebas de presencia de formol, que actualmente se están realizando en diversas especies de pescado congelado, sin que el armador o industrial utilice esta sustancia como conservante del pescado. La presencia de formol se detecta como resultado de la descomposición del óxido de trimetilamina en dimetilamina y formoldehído, cuya presencia se va aumentando con el tiempo. Todo ello se produce a unos niveles inocuos para la salud humana, pero que conviene tener en cuenta a la hora de normalizar la calidad de los productos pesqueros congelados.

Entendemos que antes de proceder a normalizar los niveles límites de los indicadores bioquímicos, hay que realizar dichos estudios, ya que puede darse la posibilidad que, una vez realizadas las determinaciones químicas más corrientemente empleadas para controlar la frescura y calidad del pescado congelado, se muestren unos resultados, -- que ya en el nivel de pescado recién desembarcado, son totalmente imposibles de cumplir, con lo cual los barcos tendrían que dejar de ir a pescar. Hay que ir a una normativa real y ajustada que permita una comercialización adecuada del producto debidamente manipulado, tanto a bordo como por las Salas de elaboración y que al mismo tiempo pueda impedir la comercialización de un pescado alterado y deteriorado de baja calidad para el consumidor.

En definitiva, a pesar de que por el sector se ha realizado una propuesta concreta sobre los niveles microbiológicos y bioquímicos, -- debido a la escasa experiencia existente al respecto y al alto grado de subjetividad de los trabajos publicados y debido a que la mayoría de los trabajos sobre manipulación de pescado son insuficientes, se recomienda y se solicita a la Administración que previo a la fijación de unos determinados niveles, se encargue a un Centro de Investigación, que se sugiere sea el Instituto de Investigaciones Pesqueras de Vigo, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, con suficiente experiencia en estos temas, para que elabore un estudio detallado sobre estas Normas de calidad.

A la espera de las conclusiones del estudio que se sugiere y en el ánimo de presentar al consumidor un producto con un alto nivel de calidad, el sector solicita que se acepte una propuesta eventual para la normativa bioquímica de estos productos. Dicha propuesta, derivada de los escasos estudios sobre el particular, consiste en los siguientes niveles:

- Trimetilamina (TMA), expresada en miligramos N por 100 gramos ..... hasta 11
- Bases volátiles totales (BVT) expresadas en miligramos N por 100 gramos .....
  - 1) Cefalópodos: hasta 30
  - 2) Merluza: hasta 35